



Wo wir sind, ist oben.

QUALITÄTSPARTNER

Schmankerl TIPP: „*Gebratenes Bio Weidengansl mit Rotkraut + Erdäpfelknödel*“

Teil 1: gebratenes Bio Weidengansl

Zutaten: Bio Weidengansl (ca. 4 kg) = 4 Portionen

Salz, Pfeffer, Majoran, etwas Kümmel gemahlen, etwas Beifuß, etwas Thymian Ganslfett, 1 Apfel und 1 kleine Orange – etwas Wurzelwerk: Karotte, Sellerie, Zwiebel
Zubereitungszeit: je nach Gansl zirka 4 Stunden

Zubereitung:

Gansl waschen – zuputzen. Das größere Stück vom Flügel und etwas vom Hals abschneiden und mit den Innereien (außer Leber) und dem Wurzelwerk zu einem Fond zustellen. Nun das Gansl mit den Gewürzen einreiben, mit dem Apfel und der Orange füllen und mit etwas Wasser ins vorgeheizte Backrohr (140°C) stellen. Zirka eine Stunde braten und mit dem Ganslfond aufgießen. Während des Bratvorganges öfters mit dem Bratensaft übergießen (bei Bedarf nachgießen) und das Gansl wenden. Kurz bevor die Gans weich ist – die Temperatur erhöhen um eine knusprige Haut zu bekommen - je nach Herd, zirka 200 °C. Den Saft durch ein Sieb abseihen, abschmecken und eventuell mit etwas Stärke nachbinden. Die Gans vierteln (portionieren) und mit dem Rotkraut und den Knödeln anrichten.

Als Garnitur empfehle ich pochierte Apfelscheiben mit Preiselbeeren und Maroni.

Rezept: Landesberufsschule Geras – Claus Tampier



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer
Landschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete

