

Martinsgans mit karamellisierten Birnen

Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 1 Gans/Gänse
- » Salz & Pfeffer
- » 3-4 TL Beifuß
- » 2 Zwiebel(n)
- » 8 Wacholderbeeren
- » 1 EL Öl
- » 2 EL rotes Johannisbeergelee
- » 1 Glas Rotkohl
- » 2-3 EL Rotweinessig
- » 100g Zucker
- » 4 Birne(n)
- » 50g Walnüsse
- » 1 TL Stärke

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 200°C vorheizen. Gans abbrausen, trockentupfen. Fett aus der Bauchhöhle entfernen. Geflügel innen und außen salzen, pfeffern. Innen mit Beifuß einreiben. Öffnung mit Holzspießchen verschließen. Gans mit der Brustseite nach unten in die Fettpfanne legen.

2. 500ml kochendes Wasser angießen, zugedeckt auf unterster Schiene 45min dämpfen. Temperatur auf 170°C reduzieren. Gans ohne Deckel 2-2 1/2 Stunden weiterbraten, dabei öfter begießen. Nach 30min wenden. Je nach Bedarf Wasser angießen.

3. Zwiebeln abziehen, in Spalten teilen. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Öl erhitzen. Zwiebeln und Wacholder darin andünsten. Gelee und Rotkohl unterrühren, zugedeckt ca. 30min garen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Zucker abschmecken.

4. Birnen schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien. Den übrigen Zucker in einem Topf karamellisieren, die Birnen kurz darin schwenken. Walnusskerne etwas zerkleinern, dazugeben.

5. Gans warm stellen. Fond in einen Topf gießen, entfetten. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren. Fond damit binden, würzen. Gans mit Soße, Rotkohl, Birnen, evtl. Kräutern anrichten.

Dazu passen Kartoffelklöße.

Nährwerte: 1120kcal/E40g/F81g/KH58g pro Portion

angelegt am: 01.02.2004

Rezept-Nr: 919

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke