Gänsebraten auf italienische Art

Ausländische Küche » Italienische Küche

Zutaten (6-8 Personen)

» 1 Gans/Gänse
» Salz & Pfeffer
» 1 Topf Salbeiblatt (-blätter)
» 2-3 Stiele Rosmarin
» 1 Topf Oregano
» 5 Zwiebel(n)
» 5 Knoblauchzehe(n)
» 500g Cocktailtomaten
» 1 Topf Basilikum
» 4-5 EL Olivenöl
» 1,2kg Gnocchi

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Fett (Flomen) aus der Gans entfernen. Gans waschen, Fettdrüse herausschneiden. Innereien waschen, beiseite legen. Gans mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Salbei, Rosmarin und Oregano waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken. Je 3 Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, hacken und mit den Kräutern mischen. In die Gans füllen. Keulen und Flügel zusammenbinden.

3. Gans mit der Brustseite nach unten auf die Fettpfanne legen, 1/8l Wasser angießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 31/2-4 Stunden braten. Nach ca. 2 Stunden Gans wenden und das Fett abgießen. Innereien auf die Fettpfanne geben, 1/2l Wasser angießen.

4. Rest Zwiebeln und Knoblauch schälen, hacken. Tomaten waschen und halbieren. Basilikum waschen und in Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten, Tomaten zufügen und zugedeckt ca. 5min schmoren.

5. Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 2min erwärmen. Abtropfen und mit Basilikum unter die Tomaten mischen. Gans warm stellen. Fond mit etwas heißem Wasser lösen, durch ein Sieb gießen und entfetten. Etwas einkochen lassen, zu den Gnocchi geben. Gnocchi mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gans zerteilen, mit den Tomaten-Gnocchi anrichten. Mit Rosmarin garniert servieren.

Dazu schmeckt ein Blattsalat.

Nährwerte: 840kcal/E45g/F40g/KH57g pro Portion

angelegt am: 29.01.2004 Rezept-Nr: 887

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