Gänsebrust mit klassischen Beilagen

Schwierigkeit **Zeitaufwand**: 3 Stunden

Zutaten für 4 Personen

- **GÄNSEBRUST:**
- 2 Stk Gänsebrüste
- 1 Orange, 1 Apfel
- Honig
- Sonjasauce, Tymian, Rosmarien, Salz und Pfeffer
- 1,5 Liter kochendes Wasser
- ½ lit Rindsuppe

- **Saft:**
- 1 Stk Ziebel
- Etwas Rotwein

© www.heikokocht.at, 2016

- ¼ Lit Rindssuppe
- 1 Knoblauchzehe, Tymian, Slaz Pfeffer
- Maizena

- **Knödl:**
- 700 Gr. Mehlige Erdäpfl
- 100 gr griffiges Mehl
- 2 Eier
- Butter, Salz Muskatnuss

- **Rotkraut:**
- 1 Kopf Rotkraut
- 1 gr Zwiebel
- 3 kleine säuerliche Äpfel
- 1/8 lit frisch gepressten Orangensaft (kann auch kein frischer sein)
- ¼ lit Rotwein
- 1/8 Portwein
- Etwas Zucker, 2 Lorbeerblätter, 3 Gewürznelken, 1 Zimtstange, Salz, einige Pfefferkörner
- 1 gräuchter Bauch oder Goderspeckscharte
- 2-3 EL Preiselbeeren

- **Maroni:**
- 10 Stk Maroni
- 200 gr Zucker
- 100 ml Wasser

.

Gänsebrüste:

Gänsebrüste auf der Hautseite mit kochendem Wasser übergießen – nun zieht sich die Haut zusammen, dass garantiert eine schöne knusprige Haut!

© www.heikokocht.at, 2016

Danach die Brüste mit den Gewürzen gut einreiben!

Orangen und Apfel halbieren, in einen Bräter setzen und auf das Obst die Gänsebrüste setzen.

Im Ofen bei 130 Grad für gut 2 Stunden garen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Suppe übergießen.

In der Zwischenzeit einige TL Honig mit einigen Spritzen Sonja Sauce glattrühren.

Nach den 2 Stunden die Hitze im Ofen auf 180 Grad erhöhen und die Gänsebrüste mit einem Pinsel mit der Honig Soja Marinade auf der Haut einreiben.

Saft:

Fett vom Bratensaft trennen.

Feingeschnittenen Zwiebel kurz in einer heißen Pfanne mit etwas vom Ganslfett anschwitzen, zum Schluss einmal die zerdrückte Knoblauchzehe mitrösten und mit Rotwein und Suppe ablöschen. Bratensaft dazu und für 15 Minuten zeihen lassen.

Mit Wasser Maizena abbinden und in die Sauce einrühren, einmal aufkochen lassen und mit dem Stabmixer zu einer sämigen Sauce verarbeiten. Mit Gewürzen abschmecken.

Rotkraut:

Rotkraut mit einen Hachler oder Messer in feine Streifen schneiden.

In einem hohen Topf, Olivenöl und die in Würfel geschnitten Zwiebel einige Minuten rösten. Zwiebel sollen keine Farbe nehmen. Rotkraut dazu und kurz druchrösten. Geschälte und in Würfel genschnitte Apfel dazu, Zucker dazu kurz karamellisieren lassen.

Danach mit Rotwein, Portwein und O Saft aufgießen. Gewürze und Speckschwarte dazu und weich dünsten.

Wenn das Rotkraut weich ist abschmecken – dazu können sie, wenn gewünscht einige Löffel Preiselbeeren dazugeben.

Erdäfleknödel:

Die Erdäpfel in kochendem Wasser weichkochen – das kann gerne auch schon am Vortag passieren.

Auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit Mehl, Eier und Gewürzen gut verkneten und auch einer bemehlte Arbeitsfläche zu einem homogenen Teig kneten. Sollten der Teig zu weich sein, gerne etwas Mehl dazu!

Teig 15 Minuten rasten lassen und dann kleine Knödel formen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit Salzwasser zum kochen bringen – Hitze reduzieren und dann einen Probeknödel einlegen. Für ca 15 Minuten ziehen lassen. Ist der Knödel kompakt, wiederum mit allem so verfahren.

© www.heikokocht.at, 2016

Glasierte Maroni:

Maroni entweder im Backrohr klassisch braten und fertige kaufen.

Den Zucker in einer heißen Pfanne karamellisieren lassen, mit Wasser ablöschen. Etwas einreduzieren lassen. Danach die Maroni kurz in der Zuckermasse glasieren lassen.

Alles gefällig Anrichten.

Gutes Gelingen

© www.heikokocht.at, 2016