

# Lupus Wildrezeptsammlung

## Band 5

### Flugwild

Fasan  
Gans  
Rebhuhn  
Schnepfe  
Taube

Version 2.0

**Nutzungsbedingungen:**

**Die Rezeptsammlung ist kostenlos und darf nur kostenlos weitergegeben werden, jegliche kommerzielle Nutzung ist untersagt. Die Rezeptsammlung sollte nicht anderweitig in das Netz gestellt werden, da die Rezeptsammlung ständig aktualisiert wird. Links auf meine Homepage <http://www.jagdheute.de> sind erwünscht.**

**Ausgedruckt dürfen auch Teile der Sammlung oder einzelne Rezepte kostenlos weitergegeben werden.**

Inhalt:

<b>Fasan</b> .....	12
Alter Fasan Gedämpft.....	13
Altpolnischer Fasan.....	14
Ardenner Fasan .....	15
Faisans En Barbouille.....	16
Fasan.....	17
Fasan 'Aus Deutschlands Küchen'.....	18
Fasan, Kreolische Art.....	19
Fasan 'Pierre Gärtner'.....	21
Fasan auf Champagnerkraut .....	22
Fasan auf Champagnerkraut II.....	23
Fasan auf Georgische Art (Fazan Po-Gruzinski) .....	24
Fasan auf Italienischer Art.....	25
Fasan auf Meine Art.....	26
Fasan auf Orangenkraut.....	27
Fasan auf Pilzkraut .....	28
Fasan auf Sauerkraut .....	29
Fasan auf Sauerkraut 2 .....	30
Fasan auf Weinkraut.....	31
Fasan auf Weinsauerkraut.....	32
Fasan auf Wiener Art.....	33
Fasan aus der Normandie.....	35
Fasan Gebraten.....	36
Fasan Gebraten II .....	37
Fasan Georgische Art .....	38
Fasan im Kartoffelmantel .....	39
Fasan im Linsentopf .....	40
Fasan im Topf .....	41
Fasan in Portwein .....	42
Fasan in Rahmsoße.....	43
Fasan in Sauce.....	44
Fasan in Ton.....	45
Fasan mit Äpfeln .....	46
Fasan mit Äpfeln und Maronen.....	47
Fasan mit Ahornsirup .....	48
Fasan mit Ananas .....	49
Fasan mit Ananas, Flambiert .....	50
Fasan mit Granatäpfeln.....	51
Fasan mit Grünen Äpfeln.....	52
Fasan mit Kartoffelgratin und Rieslingkraut .....	53
Fasan mit Maronen und Rotwein-Essig.....	54
Fasan mit Pilzsauce .....	55
Fasan mit Porree-Apfelfüllung.....	56
Fasan mit Sauerkraut und Austern .....	57
Fasan mit Speckkraut .....	58
Fasan mit Steinpilzen .....	59

Fasan mit Trüffeln.....	60
Fasan mit Walnüssen und Sauerrahm.....	61
Fasan mit Weintrauben auf Champagnerkraut.....	62
Fasan nach der Art der Winzerin.....	63
Fasan nach Mailänder Art.....	64
Fasan nach Normannischer Apfelbauern-Art .....	65
Fasan Puszta-Zauber.....	66
Fasan-Rezept aus der Steiermark .....	67
Fasan Royal.....	68
Fasanbrüstchen mit Balsamicokraut.....	69
Fasanbrust im Speckmantel .....	70
Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce .....	71
Fasanen-Supreme mit Trüffel .....	72
Fasanenbrüstchen an Selleriegemüse und Traubensosse.....	73
Fasanenbrüstchen mit Dörrobst und Chicoree-Mantel.....	74
Fasanenbrüstchen mit Trauben .....	76
Fasanenbrust auf Apfelkraut mit Weißer Pfeffersauce .....	77
Fasanenbrust auf Champagnerkraut und Glasierten Weintrauben.....	79
Fasanenbrust auf Pfefferkraut mit Glacierten Apfelspalten .....	80
Fasanenbrust auf Spitzkohl.....	81
Fasanenbrust auf Winzerart .....	83
Fasanenbrust im Selleriemantel mit Limonen-Pfeffer- Linse .....	84
Fasanenbrust im Speckmantel.....	86
Fasanenbrust im Spitzkohlmantel mit Apfel-Rosmarinpüree.....	87
Fasanenbrust im Wirsingmantel auf Maronenpüree .....	89
Fasanenbrust in Mangold auf Paprikasauce.....	91
Fasanenbrust in Orangen-Dattelsosse auf Tomaten Couscous .....	92
Fasanenbrust in Wirsingmantel.....	93
Fasanenbrust mit Hagebuttenäpfeln auf Champagnerkraut.....	94
Fasanenbrust mit Rosmarin und Vanille.....	95
Fasanenbrust mit Sauerkrautauflauf .....	97
Fasanenbrust mit Schwarzwurzelmus .....	99
Fasanenbrust mit Topinambur und Champagnerkraut .....	100
Fasanenbrust mit Zweierlei Maronen.....	102
Fasanenbrustspieße auf Risotto mit Schalottensoße .....	103
Fasanenhaxl-Risotto mit Trompetenpilzen und Parmesan .....	104
Fasanenkraftbrühe mit Klösschen .....	105
Fasanenmousse mit Fasanenbrust und Quitten-Salbei-Mark.....	107
Fasanenragout mit Morcheln .....	109
Fasanenterrine mit Wachteln .....	110
Fasanschnecke auf Herbstlichem Salat.....	112
Feiner Fasan .....	114
Festlicher Fasan.....	116
Gebratene Fasanenbrust mit Traubensauce .....	117
Gebratener Fasan.....	118
Gebratener Fasan im Wirsingbett.....	119
Gebratener Fasan in Granatapfel-Sauce .....	120
Gebratener Fasan mit Pancetta.....	121
Gebratener Fasan mit Quitten .....	122
Gebratener Fasan mit Weintrauben.....	123

Gefülte Dorttem von Ayren Mite Kronsbermuos (Eierkuchen) .....	124
Gefüllte Fasanenbrust mit Granatapfel-Soße und Kartoffel- Nashi-Gratin.....	125
Gefüllter Fasan auf Champagnerkraut.....	127
Gefüllter Fasan in Wacholderrahm .....	128
Gefüllter Fasan nach Metzger Art.....	129
Geschmorter Fasan aus dem Römertopf.....	130
Getruffelter Fasan & Polenta mit Sweetfruit .....	131
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse .....	132
Grusinisches Fasanenragout.....	133
Jagdfasan König Ludwig .....	134
Jagdherrns Schmortopf .....	135
Käse-Kümmelrösti mit Fasanenbrust an Karamelisiertem Wirsing.....	136
Käse-Kümmelrösti mit Fasanenbrust an Wirsin .....	137
Kartäusergericht .....	138
Krautwickel vom Fasan auf Graupenrisotto .....	140
Landnudeln mit Fasanenbruststreifen.....	141
Marinierter Fasan .....	142
Moritzburger Fasan auf Linsen .....	143
Mousse vom Fasan mit Rapunzelsalat.....	144
Normannischer Fasan .....	146
Ragout von der Fasanenbrust in Grappa-Sauce mit Maronen und Weintrauben...147	
Ravioli Jägerart .....	148
Rheinpfälzer Fasan in Weinkraut.....	149
Salbei-Fasan auf Toskanischer Art.....	150
Sauerkraut mit Fasan und Austern .....	151
Soljanka mit Kalbfleisch und Wachteln (Oder Fasan)' .....	152
Süß-Saurer Wildsalat' .....	153
Wildfasanenbrust auf Papaya-Wirsinggemüse mit Mohnknödeln.....	154

## Gans .....

Gerupft + Gebraten Martinsgans (Einige Hinweise).....	157
Gänsebraten Info .....	159
Gans (Info).....	161
Gans zum Martini (Info).....	162
Gansabhaut: der Schlag Um die Martinigans.....	164
Ballotine von Martinsgans mit Hagebutten .....	165
Bauerngans, Klassisch .....	167
Bayerische Bauerngans.....	169
Berliner Gänse Weißsauer mit Kräutersoße .....	170
Bratapfel mit Gänseklein Gefüllt .....	171
Cassoulet Toulousain.....	172
Crostini Con Le Rigaglie D'oca (Umbrien).....	173
CruditS mit Knoblauchcroêtons und Pinienkernen.....	174
Der Gänsebraten.....	176
Dithmarscher Gänsebrust in Thymiankruste .....	178
Dithmarscher Gans in Gewürzsosse .....	179
Erbsensuppe mit Gepökelter Gänsekeule (Grönarte- Suppe Med Gaase).....	180
Festtags-Gans .....	182
Flammierte Gans mit Fruchtiger Bratensauce .....	183

Füllung für Festtagsbraten (Gans/Ente).....	184
Gänse-Rillettes .....	185
Gänse-Rillettes mit Thymian .....	186
Gänse-Schwarzsauer - Swartsür von Gans .....	187
Gänsebraten mit einer Apfel-Nuss-Kruste.....	188
Gänsebraten mit Kartoffelknödeln .....	189
Gänsebraten mit Rotkohl .....	192
Gänsebraten mit Rotwein.....	194
Gänsebraten mit Semmel-Nuss-Füllung.....	196
Gänsebraten mit Zimtäpfeln .....	198
Gänsebrust auf Würzpüree.....	199
Gänsebrust für zwei.....	200
Gänsebrust im Wirsingmantel.....	201
Gänsebrust mit Backobst-Marzipanfüllung, Honig-Nußsoße und Maronenpüree	202
Gänsebrust mit Feigen-Rosmarin Sauce.....	203
Gänsebrust mit Ingwerkruste und Bratbirne .....	204
Gänsebrust mit Käsefüllung.....	205
Gänsebrust mit Rotkohl, Klößen und Maronen .....	206
Gänsebrust mit Rotweinpflaumen .....	208
Gänsebrust mit Rotweinsauce .....	209
Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel .....	210
Gänsebrust nach Peking-Art .....	211
Gänsekeule 'Zigeunerbaron' .....	212
Gänsekeule auf Gedünstetem Herbstgemüse mit Kürbissauce.....	213
Gänsekeule mit Senfkruste .....	214
Gänsekeule mit Senfkruste und Rosinenkohl .....	215
Gänsekeule Süß-Sauer.....	217
Gänsekeulen: Libacomb .....	218
Gänsekeulen vom Rost .....	219
Gänsepökelkeule mit Rübchen (Brandenburg) .....	220
Gänseragout in Thymiansauce .....	221
Gänseschenkel im Schmorkraut .....	222
Gäste/Pastete: Rillettes von Gänsefleisch.....	223
Gammeliner Gänsetopf.....	224
Gans, in zwei Gängen Serviert.....	225
Gans a la Musketier.....	227
Gans auf die Schnelle .....	228
Gans auf die Schnelle nach Vincent Klink .....	229
Gans auf Elsässer Art .....	230
Gans auf Polnisch (Ges Po Polsku).....	231
Gans auf Spanische Art .....	232
Gans in der Salzkruste .....	233
Gans mit Apfel-Brot-Kräuter-Füllung.....	235
Gans mit Apfel-Kräuter-Füllung .....	236
Gans mit Apfel-Rum-Füllung .....	237
Gans mit Apfelfüllung.....	238
Gans mit Bohnen (Ges Z Fasola) .....	239
Gans mit Gefüllten Äpfeln.....	240
Gans mit Hafer und Malzbiersauce .....	241
Gans mit Hefeteigfüllung und Apfelrotkohl.....	242

Gans mit Italienischer Füllung .....	244
Gans mit Majoran-Kartoffeln.....	245
Gans mit Maronen nach Harry Neises (Schloßhotel Monrepos) .....	246
Gans mit Salbeifüllung .....	248
Gans mit Sauerkraut .....	249
Gans mit Semmelknödelfüllung und Zwiebelsauce.....	250
Gans nach Hechtefelder Gutsfrauen-Art .....	251
Gans nach Jäger Art.....	252
Gans Orientalisch .....	254
Gans-Törtchen.....	256
Gans Vorbereiten und Braten.....	257
Gansbraten .....	258
Gansjung .....	259
Gansl-Wurst mit Schwammerl-Kraut.....	260
Gansleberwurst.....	261
Gansklein .....	262
Gebackene Gans auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln.....	263
Gebratene Biogans mit Zwetschgensauce .....	265
Gebratene Gänsebrust mit Orangen und Zimt .....	266
Gebratene Gans .....	267
Gebratene Gans (Basisrezept).....	269
Gebratene Gans mit Äpfeln und Backpflaumen .....	270
Gebratene Gans mit Ritschert .....	271
Gebratene Gans oder Ente .....	272
Gefüllte, Gebratene Gänsekeulen.....	273
Gefüllte, Gebratene Gänsekeulen nach Alfons Schuhbeck .....	274
Gefüllte Gänsebrust mit Weißkrautklößchen.....	275
Gefüllte Gänsekeule mit Rotkraut und Maronenpüree (Berlin).....	277
Gefüllte Gänseleberknödel auf Hollerblaukraut .....	278
Gefüllte Gans .....	280
Gefüllte Gans mit Blaukraut und Semmeltorte.....	282
Gefüllte Gans mit Maronen .....	284
Gefüllte Gans mit Obst.....	286
Gefüllte Gans mit Rosenkohl.....	287
Gefüllte Gans mit Singapur-Aromen und Wok-Gemüse .....	289
Gefüllte Gans mit Wirsingravioli und Maultaschen.....	291
Gefüllte Gans nach Thomas Engel.....	293
Gefüllte Martinsgans .....	294
Gefüllte Weihnachtsgans .....	295
Gefülltes Herbstliches Gansl mit Rotkraut und Bratapfel .....	296
Gekochte Gans .....	298
Gekochte Gans mit Petersilienmus.....	299
Gelackte Gans .....	300
Gepökelte Gänsekeule auf Sauerkraut.....	302
Gepökelte Gänsekeulen auf Sauerkraut.....	304
Geräucherte Gänsebrust mit Blattsalaten und Lauch .....	306
Gerollte Gänsebrust mit Sahnesauce .....	307
Geschmorte Bauerngans mit Rotkohl und Pellkartoffeln.....	308
Geschmorte Gänsebrust.....	310
Geschmorte Gänsekeule auf Odenwälder Art.....	311

Geschmorte Gans mit Johannisbeersauce.....	312
Geschmorte Gans zu Johannisbeersauce .....	313
Geschnetzelte Gänsekeule .....	314
Gespickte Gans.....	315
Graugans mit Äpfeln .....	316
Grünkohl mit Gänsebrust.....	317
Grünkohl mit Gänsekeulen .....	318
In Apfel-Honig-Sauce Geschmorte Gänsekeule mit Walnussknödel .....	319
Kirchweihganserl .....	322
Knuspergans mit Sonnenblumenkerne .....	323
Knusprige Gänsebrust.....	324
Knusprige Weihnachtsgans.....	325
Kohlrabi-Eintopf mit Kasseler und Gänsekeulen .....	326
Kohlrabi-Eintopf mit Kassler und Gänsekeulen .....	327
Kräutergans .....	328
Martinigans .....	329
Martinigans mit Kastanienfüllung.....	330
Martinigans mit Most und Äpfeln.....	331
Martinigansl .....	333
Martinigansl nach Großmutter-Art.....	335
Martins - Gans.....	336
Martins-Gänserollbraten mit Kastanienfüllung + Preiselkraut .....	337
Martinsgans.....	340
Martinsgans - Zarte Gänsebrust mit Kürbis.....	341
Martinsgans aus Münsterland, Wirsingblätter, Buchteln .....	342
Martinsgans mit Äpfeln, Kartoffeln und Pilzen Gefüllt .....	343
Martinsgans mit Brezelknödeln und Rosenkohlblättern in Specklauchsahne .....	344
Martinsgans mit Brot, Speck, Eier und Innereien Gefüllt .....	346
Martinsgans mit Feiner Füllung und Rotweinkraut .....	347
Martinsgans mit Hagebutten .....	349
Martinsgans mit Maronenfüllung.....	350
Martinsgans mit Maronensauce und Rotkohl .....	351
Martinsgans à la Schuhbeck .....	352
Mecklenburger Steckerübentopf.....	353
Oca Arrosto Ripiena - Gefüllte Gans auf Italienisch .....	354
Oie Rotie D'anvers (Gänsebraten aus Antwerpen).....	355
Panierte Gans mit Rosenkohl.....	356
Pochierte Gans .....	357
Pommersche Gans .....	358
Pommersche Gans auf Äpfeln.....	359
Pommersche Spickgans mit Pellkartoffeln und Feldsalat .....	360
Praline von Geräucherter Gänsebrust mit Zweierlei Gänseleber und Brioche .....	361
Rillettes aus Gänsefleisch .....	363
Rillettes vom Schwein - Rillettes de Cochon.....	364
Rotkohl mit Gänseklein und Kastanien.....	365
Salat Exquisit .....	366
Salbeigans mit Apfel-Zwiebel-Gemüse.....	367
Salbeigans mit Brezelfüllung .....	368
Schwarzsauer von Gänseklein .....	369
Steckerübensuppe mit Geräucherter Gänsebrust .....	370



Strassburger Gänsetopf.....	371
Süß-Scharfe Gänsekeulen auf Gemüse.....	372
Süßsaure Gänsekeule Dithmarscher Art.....	373
Weihnachts-Gans mit Fleischfüllung .....	374
Weihnachtsgans II.....	375
Weihnachtsgans mit Bratapfel .....	376
Weihnachtsgans mit Gebratenem Rosenkohl .....	378
Weihnachtsgans mit Hackbratenfüllung.....	379
Wildgans .....	380
Wildgansbrust .....	382
Wintergemüse: Grünkohl mit Gänsekeule.....	383
Wirsingpäckchen mit Gänsestopfleber - Bocconcini di Verza al Foie Gras .....	384
Würzig Gefüllte Gans mit Blaukraut.....	385
Zitronen-Rotkohl (Zu Gans) .....	386

## Rebhuhn.....387

Rebhuhn, Steinhuhn, Rothuhn Info.....	388
Feldhühner (Rebhühner), Gefüllt mit Pfifferlingen .....	389
Gebratene Rebhühner oder Wachteln.....	390
Gebratene Rebhühner .....	391
Gebratene Rebhühner (Perdreux Rôtis).....	392
Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Soße .....	393
Gebratenes Rebhuhn mit Honig-Senf-Sauce (*).....	394
Gefüllte Rebhühner mit Weinkraut .....	396
Geschmorte Rebhühner 'Rioja'.....	397
Geschmortes Rebhuhn.....	398
Gesülzte Rebhühner.....	399
Hennes'chen Rebhuhn im Strudelpapier mit Weinberggemüse und Klees .....	400
Linsensuppe mit Rebhuhn .....	401
Pernici Con Leticchie - Rebhuhn mit Linsen.....	402
Rebhühnchen Provençalisch nach .....	403
Rebhühner auf Linsen.....	404
Rebhühner auf Traubenkraut .....	405
Rebhühner Eingemacht.....	406
Rebhühner in Weinblättern .....	407
Rebhühner mit Champignons.....	408
Rebhühner mit Champignons II.....	409
Rebhühner mit Kastanien.....	410
Rebhühner mit Weintraubensauce.....	411
Rebhühner Titanic .....	412
Rebhühnerpastete .....	413
Rebhuhn auf zwei Arten .....	414
Rebhuhn Gefüllt mit Steinpilzen.....	416
Rebhuhn Hauptmann von Köpenick .....	417
Rebhuhn im Weinblatt.....	418
Rebhuhn in Gelee .....	419
Rebhuhn mit Balsamico.....	420
Rebhuhn mit Bordeauxsauce und Pompomblanc-Pilzen.....	421
Rebhuhn mit Emmer-Nudeln .....	422

Rebhuhn mit Linsen .....	423
Rebhuhn mit Maronen auf Weinkraut .....	424
Rebhuhn mit Oliven .....	426
Rebhuhn mit Trüffeln .....	427
Rebhuhn mit Weintrauben .....	428
Rebhuhn mit Weintrauben und Haselnüssen .....	429
Rebhuhn-Pudding .....	430
Rebhuhnbrüstchen auf Weinbrandsahne .....	431

## Schnepfe .....

Schnepfen Info .....	433
Bekassinen (Schnepfen).....	434
Gebratene Waldschnepfen .....	435
Schnepfen Gebraten.....	436
Schnepfen Gebraten.....	437
Schnepfen in Salamisauce .....	438
Schnepfenbrust.....	439
Schnepfendreck .....	440
Schnepfendreck auf Andere Art.....	441

## Taube .....

Tauben .....	443
Bressetaube im Jasminreismantel mit Pak-Choi .....	444
Bressetauben in Kompott mit Knoblauch.....	446
Gebratene Taube .....	447
Gebratene Taube mit Brezenfüllung .....	449
Gebratene Tauben.....	450
Gebratene Tauben Gefüllt.....	451
Gebratene Tauben II.....	452
Gebratene Wildtauben .....	453
Gedämpfte Tauben .....	454
Gedämpfte Tauben .....	455
Gedünstete Tauben.....	456
Gefüllte Täubchen .....	457
Gefüllte Tauben.....	458
Gefüllte Tauben aus Altdorf (Uri).....	459
Gefülltes Taubenkotelett auf Spitzkohlgemüse .....	460
Gespickte Tauben.....	461
Gespickte Tauben .....	462
Grillierte Tauben .....	463
Junge Tauben Gebraten .....	464
Klößchen zu Ragouts oder Taubensuppen.....	465
Piccioni Con Olive (Tauben mit Oliven).....	466
Reis mit Tauben und Pilzen .....	467
Täubchen mit Herbsttrompeten.....	468
Täubchen mit Jungen Erbsen .....	469
Taube im Eigenen Saft .....	470
Taube im Wirsingmantel an Johannisbeersauce und Steinpilz.....	471

Taube mit Knödelfüllung.....	472
Taube mit Knödelteigfüllung.....	473
Taube mit Le Puy Linsen.....	474
Tauben auf Lebersauce.....	475
Tauben auf Rebhühner Art.....	476
Tauben Carpaccio auf Weißen Bohnen & Olivenpüree.....	477
Tauben Gefüllt.....	478
Tauben im Frühlingsrollenteig mit Sesam-Spinat.....	479
Tauben in Tomatensauce.....	481
Tauben mit Chilischoten.....	482
Tauben mit Eingedickter Milch.....	483
Tauben mit Hühnerleber und Trüffel.....	484
Tauben mit Kapern und Salbei.....	485
Tauben mit Le Puy-Linsen (Grüne Linsen).....	486
Tauben mit Orangensauce.....	487
Tauben mit Zitronen.....	488
Tauben nach Art der Höhlenmenschen.....	489
Tauben-Ragout mit Klößchen.....	490
Tauben-Topf.....	491
Taubenbrüstchen an Honig-Essigsauce.....	492
Taubenbrüstchen mit Chinakohl.....	493
Taubenbrust auf Kartoffelrosette.....	494
Taubenbrust mit Bohnen und Birnen.....	496
Taubenbrust mit Spargel und Champignons.....	497
Taubenkotelett auf Spitzkohl.....	498
Taubenkotelett in Basilikumschaum.....	499
Taubenragout - Salmis de Palombe.....	500
Taubensuppe.....	501
Taubensuppe mit Reis.....	502
Toresani Allo Spiedo, Tauben mit Wacholderbeeren.....	504
Toresani Allo Spiedo (Tauben mit Wacholderbeeren).....	505
Wildtauben in Weinlaub.....	506
Wildtaubenbrüstchen mit Marinierten Mango und Kürbis.....	507
Wildtaubenbrust in Mohncrêpe mit Steinpilzen und Rote- Bete- Apfel-Ragout...509	
Wildtaubenbrust mit Erdäpfel-Petersilcreme & Roten Bohnen.....	511

# Fasan

# *Alter Fasan Gedämpft*

## **Zubereitung**

Der zu diesem Zweck nur 2 - 3 Tage abgehängte Fasan wird vorgerichtet, dressiert, gesalzen und gepfeffert, worauf man ihn mit einer Speckscheibe umbindet, welche man in feingestoßenen Kräutern, Salz und Pfeffer umgewendet hat. Inzwischen hat man den Boden eines gutschließenden Bratgeschirres mit Speckscheiben belegt und über dieses geschnittenes Wurzelwerk, Zwiebel und Pastinaken, ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Ingwerstücke, Estragon, 1 Schalotte, 2 Lorbeerblätter nebst Butter oder grobgehacktes frisches Nierenfett gegeben darauf gibt man nun den Fasan und lässt ihn gut bedeckt darin gedämpfen, wobei ab und zu etwas Fleischbrühe hinzugegossen wird. Angerichtet, gibt man eine Madeira-, Champignons- oder Trüffelsauce darüber, wozu man den entfetteten und durchgeseihten Bratensatz verwendet. Man kann aber auch den Bratensatz entfetten, mit einem Viertelliter Rahm aufkochen und durchpassiert über das Geflügel geben. Verfeinern lässt sich dieses Gericht dadurch, dass man, während der Fasan gedämpft wird, ein feines Ragout aus Kalbsmilch (Brieschen), Champignons, Trüffeln, Artischockenböden und Morcheln bereitet, indem man dies alles zusammen in Butter dämpft, dann mit Fleischbrühe ablöscht und gedämpft. Hernach entfettet man die Ragoutbrühe, verkocht sie mit einigen Löffeln dicker weißer Sauce, oder in Ermangelung dessen macht man ein weißes Schwitzmehl, löscht mit der Brühe und einem Glas Weißwein ab, würzt mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft, verkocht es gut und gibt das Ragout wieder hinzu, welches man darin nochmals aufkocht. Der inzwischen weichgedämpfte Fasan wird tranchiert und das Ragout darübergegeben. Man kann noch feine Kalbfleischoder Geflügelklößchen und Spargelspitzen, beides in Salzwasser abgekocht, in das fertige Ragout geben.

# *Altpolnischer Fasan*

## **Zutaten**

1		Fasan
100	Gramm	Speck
		Fett
		Salz

## **Zubereitung**

Den abgehangenen und ausgenommenen Fasan waschen und mit Salz einreiben. Den Speck in dünne Scheiben schneiden, den Rumpf damit belegen und mit einem Faden umwickeln. das Fett in einer Bratpfanne erhitzen, den Fasan hineinlegen, mit Wasser und in der vorgeheizten Röhre braten, dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Den garen, nicht zu sehr gebräunten Fasan herausnehmen, den Bratensaft mit etwas Wasser ablöschen und daraus eine Sauce bereiten. Den Fasan von den Bindfäden befreien, in Portionen teilen und auf einer Platte anordnen, dabei die Gestalt des Vogels wiederherstellen.

Die vorher eiongefetteten Flügelfedern in die Seiten stecken, rundherum Bratkartoffeln anordnen.

# *Ardenner Fasan*

## **Zutaten**

1		Fasan frisch oder Tiefgefroren
		Pfeffer, schwarz
		Salz
1	Teel.	Wacholderbeeren
40	ml	Wacholderschnaps
200	Gramm	Speck, fetter
20	Gramm	Margarine
100	ml	Rotwein, kräftiger
1/2	Teel.	Salbei, getrocknet
125	ml	Sahne, saure

## **Zubereitung**

Fasan waschen und trocknen. (Tiefgekühlten nach Vorschrift auftauen) Innen pfeffern und salzen. Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Fasan innen und außen mit den Bröseln einreiben. Außen mit dem Schnaps beträufeln. Gut 100 g. Speck in dünne Scheiben schneiden. über Brust und Keulen legen. Damit gleichzeitig Flügel und Keulen festbinden. Dressieren nennt das der Fachmann. Margarine im passenden Bratpfanne erhitzen. Restlichen Speck würfeln und darin auslassen. Fasan ringsum anbraten. Mit Rotwein löschen. Salbei dazugeben. Ofen vorheizen. Fasan darin 60 Minuten braten. Während der Bratzeit gelegentlich mit Bratfond begießen. Fasan aus dem Ofen nehmen. Bratfond mit etwas Wasser und wenn sie mögen - mit etwas Rotwein loskochen. Vom Feuer nehmen. Saure Sahne reinrühren. Mit Pfeffer, Salz und einem Glas Wacholderschnaps abschmecken.

Beilagen:

Mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel und Kartoffelkroketten.

# *Faisans En Barbouille*

## **Zutaten**

2		Fasane je 1 kg
4		Zwiebeln
4		Karotten
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl
333	ml	Rotwein
3	Essl.	Cognac
7	Essl.	Geflügelfond
		Salz
		Pfeffer, schwarz
10		Champignons frisch
100	Gramm	Speck durchwachsen
10	klein.	Zwiebelchen

## **Zubereitung**

Karotten und Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Fasan ausnehmen und in Portionen zerteilen. Champignons in dicke Streifen schneiden.

Die Hälfte der Butter in einer großen, feuerfesten Kasserolle schmelzen, Karotten und Zwiebeln hineingeben und einige Minuten leicht anbraten. Die Fasanenstücke zugeben und auf allen Seiten leicht anbräunen lassen, dann das Mehl darüberstäuben und unter ständigem Umrühren kochen, bis alles Fett aufgesogen ist. Wein, Cognac, Geflügelfond angießen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zum Kochen bringen. Die Hitze verringern, zudecken und 20 Minuten leicht simmern lassen.

Inzwischen die restliche Butter in einer anderen feuerfesten Kasserolle schmelzen. Pilze, Speck und Zwiebelchen hineingeben und bei lebhafter Hitze leicht anbräunen lassen. Die Fasanenteile aus der Kochflüssigkeit nehmen und zu den Pilzen, dem Speck und den Zwiebeln in die Kasserolle geben.

Die Kochflüssigkeit durch ein Sieb darübergießen, gut umrühren, dann zudecken und weitere 45 Minuten oder so lange simmern lassen, bis die Fasanenteile gar sind. Die Sauce abschmecken. Direkt in der Kasserolle servieren.



# *Fasan*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan
		Salz
		Pfeffer a.d.Mühle
6		Wacholderbeerenzerdrückt
2	Scheiben	Fetter Speck
1	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Paprikapulver edelsüß
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Prise	Thymiangerebelt
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
		Salz
		Pfeffer
1/4	Ltr.	Herber Weißwein

## **Zubereitung**

Fasan auswaschen, abtrocknen. Salz, Pfeffer, 4 der Wacholderbeeren vermischen, damit den Fasan innen und außen einreiben. Speck über die Brust binden, dabei auch die Keulen zusammenbinden. Bei 250° im vorgeheizten Ofen 40 Min. braten. Nach 10 Min. Hitze auf 200° drosseln. Butter und Paprika mischen, damit und mit Bratfett häufiger bepinseln. Für die Sauce Hals und Magen des Fasans scharf in Butter anbraten. Kleingehackte Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian zugeben. Mit Mehl bestäuben und alles leicht bräunen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und den restlichen Wacholderbeeren würzen. Etwa 15 Min. kochen evtl. etwas Wasser nachgießen. Sauce passieren.

# *Fasan 'Aus Deutschlands Küchen'*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan
		Pfeffer
		Salz
6		Wachholderbeeren
2	Scheiben	Speck
1	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Edelsüßer Paprika
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
1	Prise	Thymian
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Mehl
1/4	Ltr.	Herber Weißwein

## **Zubereitung**

Fasan auswaschen, abtrocknen, Salz, Pfeffer und vier zerdrückte Wachholderbeeren vermischen und damit den Fasan innen und außen einreiben. Speckscheiben über die Brust binden dabei auch Keulen zusammenbinden. Bei 250 Grad im vorgeheizten Ofen etwa 40 Minuten braten. Nach 10 Minuten die Hitze auf knapp 200 Grad drosseln. Mehrmals mit Butter, die mit Paprikapulver verknetet wurde, und Bratfett bepinseln.

Für die Sauce: Hals und Magen des Fasans scharf in Butter anbraten. Dazu kleingehackte Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehe und Thymian geben. Mit Mehl bestäuben und dieses leicht bräunen. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und zwei zerdrückten Wachholderbeeren würzen. Etwa 15 Minuten kochen eventuell etwas Wasser nachgießen. Sauce passieren.

# *Fasan, Kreolische Art*

## **Zutaten**

1		Fasan a ca. 800 g
100	Gramm	Speck geräuchert fett In Scheiben
4	Essl.	Öl
40	Gramm	Margarine
1/4	Ltr.	Wasser heiß
2	Teel.	Speisestärke
5	Essl.	Saure Sahne

---

### FÜLLUNG

100	Gramm	Maronen
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Bund	Petersilie
2		Brötchen eingeweicht Salz Pfeffer Fasanenleber Fasanenherz
1/2		Zitronenschale abgerieben
1	Teel.	Curry

---

### BEILAGE

2		Orangen
4		Bananen
40	Gramm	Butter
1	Bund	Petersilie Salz

## **Zubereitung**

Ofen vorheizen (E-Herd 220 Grad Gasherd Stufe 5)

Für die Füllung die Kastanien kreuzweise einschneiden und aufs Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen schieben. Röstzeit 15 Minuten. Kastaninen aus dem Herd nehmen. Jetzt lassen sie sich besser schälen. Auch die braune Haut mit ablösen. In heißer Fleischbrühe noch 15 Minuten kochen. Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Die abgeriebene Zitronenschale, gewaschene und gehackte Petersilie, die

ausgedrückten und zerpfückten Brötchen, die gehackte Fasanenleber und das gehackte Fasanenherz, Salz, Pfeffer und Curry dazugeben. Füllung gut mischen und abschmecken.

Den Fasan unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier innen und außen trocken abtupfen. Außen mit Salz einreiben. Füllen und mit einer Rouladennadel zustecken. Flügel und Keulen am Rumpf festbinden. Mit Speckscheiben belegen (Anm.: die Speckscheiben mit Zahnstochern feststecken oder mit Faden festbinden).

Öl und Margarine im Bräter erhitzen. den Fasan darin auf allen Seiten anbraten. Dann in 60 Minuten gar braten. Zwischendurch mit heißem Wasser begießen und mit Bratfond beschöpfen. Wenn der Fond zu stark einkocht, noch etwas heißes Wasser dazugeben. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Speckscheiben abnehmen (für die Sauce aufbewahren). Fertig braten.

Fasan auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Rouladennadel entfernen. Warm stellen.

Bratfond loskochen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und die Sauce damit binden. Kurz aufkochen. In Streifen geschnittenen gebratenen Speck dazugeben. Vom Herd nehmen. Saure Sahne einrühren. Abschmecken. Während der Bratzeit die Orangen schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Bananen auch schälen. Halbieren. Beides in heißer Butter rundherum 10 Minuten braten. ganz leicht salzen. Diese Früchte um den Fasan legen. Mit gewaschener, trockengetupfter Petersilie garnieren. Sauce getrennt reichen

Als Beilage Weißbrot oder Kartoffelpüree und ein Rosewein.

# *Fasan 'Pierre Gärtner'*

## **Zutaten**

1	kg	Sauerkraut
200	Gramm	Durchwachsener Speck (geräuchert)
200	Gramm	Gesalzener, fetter Speck
200	Gramm	Hartwurst (Salami)
2		Fasane (je ca. 600 g)
1		Zwiebel
300	ml	Sylvaner
3	Essl.	Gänseschmalz
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
4		Wacholderbeeren Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

1. Den Speck mittelfein würfeln und in einem Topf etwas auslassen. Das Sauerkraut zerrupfen und zugeben, zugedeckt etwa 60 Min. garen.
2. Die bardierte Fasane nach etwa 50 Min. in einer Pfanne rundum bei nicht zu starker Hitze anbraten.
3. Die Fasane zum Kraut geben, die in dicke Scheiben geschnittene Wurst ebenfalls zugeben, das Ganze mit den Gewürzen abschmecken und noch etwa 30 Min. zusammen kochen lassen.
4. Die Fasane herausnehmen, den Speck entfernen,
5. Das Kraut in einer Schüssel anrichten, die halbierte Fasane auflegen und servieren.

# *Fasan auf Champagnerkraut*

## **Zutaten**

- 1 Fasan
- 1 kg Sauerkraut
- 1 Flasche Champagner oder Weißwein
- Zwiebeln
- Schmalz
- Fetter Speck
- Zucker
- Salz
- Gemüsebrühe
- Kartoffelmehl

## **Zubereitung**

Hat man den Fasan sauber gereinigt, bindet man ihn mit Speck und dämpft denselben in einem Fond gar (gut eine Stunde bei 200 Grad im Backofen backen). Man lasse auf zwei Pfund Sauerkohl ein halbes Pfund recht weißes Schweinefett zergehen, dämpfe eine feingehackte Zwiebel an und vermenge diese gut mit dem Kraut. Hierauf gieße man eine Flasche Champagner, gebe das nötige Salz und eine Prise Zucker dazu und lasse den Kohl im heißen Rohr dämpfen bis er gar ist. Sollte der Fond zu kurz sein, gieße man noch Weißwein oder Champagner hinzu. Zuletzt zieht man ihn mit in klar gerührten Kartoffelmehl ab. Man verkoche den abgefetteten Fasanenfond zu einer kräftigen Sauce, welche in einer Sauciere extra gegeben wird. In dem Sauerkohl kann man auch eine Bratwurst gar kochen und diese geschnitten im Kranz um den Fasan anrichten, der dann zum Schluss glaciert wird.

# *Fasan auf Champagnerkraut II*

## **Zutaten**

1	groß.	Zwiebel
30	Gramm	Gänseschmalz
700	Gramm	Sauerkraut
		Salz
		Zucker
1	Essl.	Wacholderbeeren
1	Teel.	Pfefferkörner
1/4	Ltr.	Champagner
2		Fasane a 800g
100	Gramm	Fetter Speck
		In dünnen Scheiben
2		Rosa Grapefruits
1/4	Ltr.	Geflügelfond (Glas)
1	Essl.	Creme double
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Zwiebel pellen und würfeln. Schmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Sauerkraut zufügen und unter Wenden darin schmoren. Mit Salz, Zucker, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern würzen. Champagner zugeben und zugedeckt 1 Stunde schoren.

Fasane waschen, trockentupfen und mit den Speckscheiben umwickeln. Auf einen Rost geben und im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten braten. Häufig mit Bratfett begießen.

Grapefruits dick schälen, so dass das Weiße vollständig entfernt ist, in Stücke schneiden und 15 Minuten vor Garende unter das Champagnerkraut heben.

Fasane warm stellen. Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen, durchsieben und entfetten. Creme double einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Speck entfernen.

Fasane halbieren und evtl. mit Thymian garnieren. Mit Sauce und Champagnerkraut anrichten. Nach Belieben Kartoffelkroketten dazu servieren.

:E-Herd: Grad: 200 Umluft: 180 Grad

:Gas: Stufe: 3

# *Fasan auf Georgische Art (Fazan Po-Gruzinski)*

## **Zutaten**

1		Fasan
25		Walnüsse
500	Gramm	Sultaninen
50	Gramm	Butter
3		Orangen Saft
		Grüner Tee
1/2	Tasse	Fleischbrühe
		Salz

## **Zubereitung**

Den Fasan rupfen, ausnehmen, waschen und abtrocknen. In einen Topf legen, in den er eben hineinpasst.

Die Walnüsse, die Sultaninen, die Butter und den Orangensaft beifügen und so viel grünen Tee zugießen, bis der Fasan knapp bedeckt ist. Salzen und zudecken, bei schwacher Hitze 45 bis 60 Minuten garen.

Den Fasan mitsamt den Sultaninen und Nüssen anrichten. Den Bratenfond mit der Fleischbrühe vermischen, etwas einkochen und über den Fasan gießen.



# *Fasan auf Italienischer Art*

## **Zutaten**

1		Küchenfertiger Fasan
1		Zwiebel
1		Karotte
1		Selleriestange
80	Gramm	Speck
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Grappa
1	Tasse	Fleischbrühe
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Den Fasan innen und außen mit Pfeffer und Salz einreiben. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Speck klein würfeln und mit der Butter um das Fleisch in einen Römertopf legen. Den Fasan von allen Seiten anbraten, dann mit etwas Brühe gar kochen. Dabei regelmäßig etwas Brühe zugießen. Den noch heißen Fasan in Stücke zerteilen. Das Fett aus dem Topf nehmen. Den Bratensatz mit zwei EL Grappa ablöschen und mit Brühe aufkochen. Die Sauce durch ein Sieb streichen und das Fleisch damit übergießen.

# *Fasan auf Meine Art*

## **Zutaten**

2		Junge Fasane
2	Scheiben	Bardierspeck
2	Essl.	Butter
		Pfeffer, Salz
500	Gramm	Säuerliche Äpfel
250	ml	Sahne
40	ml	Calvados

## **Zubereitung**

1. Der bratfertig vorbereitete Fasan wird mit Salz und Pfeffer gewürzt.
2. Den Bardierspeck um die Vögel wickeln und mit einem Zwirn festbinden.
3. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Fasane darin rundum gleichmäßig braun anbraten.
4. Den Topf zudecken und noch weitere 20 Min. schmoren lassen. Inzwischen die Äpfel schälen, acheln und entkernen.
5. Die Äpfel zufügen und kurz mit anbraten, die Sahne angießen und die Fasane wieder zugedeckt noch weitere 20 Min. garen lassen.
6. Nach 15 Min. den Speck entfernen und die Fasane ohne den Speck noch weiterschmoren lassen.
7. Die Fasane herausnehmen, warmstellen, den Calvados an die Sauce gießen und unter Rühren mit dem Schneebesen einköcheln.
8. Fasane halbieren und mit der Sauce nappiert servieren.

# *Fasan auf Orangenkraut*

## **Zutaten**

2		Fasane küchenfertige
4		Orangen geschälte
		Pfeffer
		Salz,
30	ml	Olivenöl
1	Essl.	Zucker
1		Zwiebel
100	ml	Sahne
		Speisestärke
300	Gramm	Weißkraut gehobelt
300	Gramm	Sauerkraut
250	ml	Orangensaft frisch gepresst

## **Zubereitung**

Jeden Fasan mit einer geschälten Orange füllen, kräftig pfeffern und salzen. In einen Bräter geben, 300 ml Wasser zugießen und im auf 230° C vorgeheizten Backofen bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten schmoren. Den Deckel abnehmen, die Temperatur auf 200° C reduzieren und die Fasane weiterbraten, bis sie schön braun sind. Den Zucker im Orangensaft auflösen, mit dem Öl vermischen und die Fasane zwischendurch mehrfach mit der Flüssigkeit bepinseln. Fasane aus dem Bräter nehmen und warm halten. Im Bratensatz die feingeschnittene Zwiebel glacieren. Den Fond mit etwas Wasser loskochen, durchsieben und entfetten. Mit Sahne verfeinern, mit Speisestärke binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Weißkraut und Sauerkraut miteinander mischen und unter Zugabe des Orangensaftes in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten kochen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken und die halbierten Orangenscheiben unterheben. Die Fasane auf dem Orangenkraut anrichten.

Beilage Semmelknödel, Serviettenknödel oder Kartoffelknödel.

# *Fasan auf Pilzkraut*

## **Zutaten**

2	Fasane :küchenfertig
200 Gramm	Edelpilze(Eierschwammerl, Steinpilze, Maronen)frisch Oder Aus der Dose,
800 Gramm	Sauerkraut
50 Gramm	Ungesalzener Speck,
1	Feingeschnittene Zwiebel,
2	Äpfel süß-saure Pfeffer Salz,
50 ml	Apfelsaft, Speisestärke

## **Zubereitung**

Speck in Würfel schneiden, Sauerkraut kurz waschen, abtropfen lassen. Pilze putzen und - sofern erforderlich - kleinschneiden, Äpfel schälen und in der Mitte ausstechen. Speck im Stieltopf zerlassen. Pilze und Zwiebel zugeben und bei milder Hitze schmoren. Pfeffern und salzen, abkühlen lassen.

Backofen auf 200° C vorheizen. Fasane innen und außen salzen und pfeffern. In die Apfelhöhlung etwas von dem Pilzragout geben. Äpfel in die Bauchhöhle der Fasane legen. Fasane binden und in die Bratfolie geben. Apfelsaft zugießen. Fasane auf einen Rost mit untergeschobener Fettpfanne in den Backofen setzen und solange garen, bis die Haut braun ist (ca. 60-70 Min.). Fasane in Alufolie einschlagen. Saft aus der Folie auffangen, durch ein Sieb in einen Stieltopf gießen, mit Speisestärke leicht binden, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Sauerkraut in einem Topf erhitzen, nach ca. 10 Min. das Pilzragout unterheben und miterwärmen. Fasane auf dem Sauerkraut servieren.

Beilagen Salzkartoffeln, Kartoffelpüree.

# *Fasan auf Sauerkraut*

## **Zutaten**

1		Fasan, küchenfertiga 800 g
		Salz Weißer Pfeffer
		Thymian
6		Wacholderbeeren
70	Gramm	Speckscheiben (dünn)
200	ml	Weißwein
125	ml	Sahne

---

### FÜR DAS SAUERKRAUT

500	Gramm	Weinsauerkraut
2	Essl.	Butterschmalz
		Salz, Weißer Pfeffer
2		Gewürznelken
1		Lorbeerblatt
400	Gramm	Weintrauben

## **Zubereitung**

Den Fasan trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian und die Wacholderbeeren im Mörser fein zerdrücken und den Fasan damit innen würzen. Butterschmalz erhitzen und den Fasan damit begießen. Dann mit Speckscheiben umwickeln mit Küchengarn festbinden. Im Bräter bei 220 Grad ca. 15 Minuten braten.

Mit Weißwein ablöschen und unter ständigem Begießen mit dem Bratfett goldgelb braten, etwa 30 bis 40 Minuten. Den Bratfond mit etwas kaltem Wasser loskochen und die Sahne einrühren.

Das Weinkraut im zerlassenen Butterschmalz anbraten Gewürze und etwas Wasser zugeben. Zugedeckt 30 Minuten garen.

Die abgezogenen einzelnen Weinbeeren zum Schluss unter das Sauerkraut geben. Das Lorbeerblatt entfernen.

Den Fasan auf dem Sauerkraut anrichten.

# *Fasan auf Sauerkraut 2*

## **Zutaten**

2		Fasan 1kg, küchenfertig
		Salz
		Pfeffer
		Thymian getrocknet
4	Essl.	Butter oder Margarine
100	Gramm	Frühstücksspeck
1	klein.	Zwiebel
1	Dose	Sauerkraut 850 ml
1	Teel.	Zucker
125	Gramm	Blaue Weintrauben
125	Gramm	Grüne Weintrauben
125	ml	Sekt
125	ml	Wasser

## **Zubereitung**

Fasane innen mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, in einen gefetteten Bräter geben. Brustseiten (zeigen nach oben) mit Speckscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten garen. Inzwischen die Hälfte des Fetts erhitzen, darin Sauerkraut und kleingeschnittene Zwiebeln andünsten. Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und eine Prise Thymian zugeben, zugedeckt ca. 45 Minuten garen. Speck von den Fasanen nehmen. Backtemperatur auf 200 Grad erhöhen und das Fleisch weitere 25 Minuten braten. Restliches Fett zerlassen, Fasane nach und nach damit bestreichen. Weintrauben halbieren, entkernen. Fasane aus dem Bräter nehmen. Bratenfond durch ein Sieb gießen und mit Trauben und Sekt zum Kraut geben. Fasane mit Speck belegt auf dem Kraut anrichten.

# *Fasan auf Weinkraut*

## **Zutaten**

1		Fasan entbeint
1		Zwiebel feingehackt
1		Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Rotwein
1	Teel.	Wacholderbeeren zerquetscht
1	Essl.	Weinessig
1/4	Ltr.	Sahne
1	Teel.	Mehlbutter Butter Salz Pfeffer
<hr/>		
		WEINKRAUT
2		Schalotten feingehackt
200	Gramm	Sauerkraut frisch aus dem Fass
1		Knoblauchzehe
1	Teel.	Bio-Gemüsebrühenpulver
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Wacholderbeeren zerdrückt
1	Essl.	Butter

## **Zubereitung**

Die Fasanenknochen kleinhacken, in etwas Butter anrösten und einen kurzen Fond davon ziehen. Fasanenkeulen die Sehnen ziehen. Fasanenteile sanft von allen Seiten braten. Nach 5 Minuten die Zwiebel, den Knoblauch und die Wacholderbeeren dazugeben. Nach 10 Minuten mit dem Fond ablöschen. Deckel darauf legen und nach fünf Minuten die Fasanenbrüste aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Die Keulen benötigen zehb Minuten länger. Die Keulen auch warmstellen, die Pfanne stark erhitzen, Wein und Essig zugeben und alles um zwei Drittel reduzieren. Mit Mehlbutter abbinden, mit Pfeffer und Salz abschmecken und passieren. Das Fasanenfleisch auf dem Weinkraut anrichten, mit Sauce umgeben.

Als Beilagen passen:

Weinkraut Die Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, den Knoblauch etwas später dazu, da er schnell dunkel wird. Nichts darf braun werden, deshalb nur mäßig Hitze. Den Wein und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen und 15 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen (Dosenkraut nur 2 Minuten). Die Flüssigkeit sollte restlos verflüchtigt sein, dazu evtl. den Deckel abnehmen und bei großem Feuer reduzieren. Die Butter untermischen und anrichten.

# *Fasan auf Weinsauerkraut*

## **Zutaten**

1	Zwiebel
500 Gramm	Sauerkraut
1 klein.	Lorbeerblatt
	Pfefferkörner einige
	Salz
1/4 Ltr.	Weißwein
1	Fasan küchenfertig (1/2 -
1	Kg)
40 Gramm	Speck, fett
200 Gramm	Weintrauben, blau
200 Gramm	Weintrauben, grün
	Zucker
	Tomatenachtel
	Petersilie

## **Zubereitung**

Die Zwiebel abziehen, würfeln, mit dem Sauerkraut, Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern vermengen. Alles mit Salz würzen, in den gewässerten Römertopf geben und den Weißwein hinzugießen.

Den Fasan unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, innen und außen mit Salz einreiben. Den Fasan auf das Sauerkraut legen. Den Speck in Scheiben schneiden, den Fasan damit belegen. Den Römertopf mit dem Deckel verschließen, auf den Rost in den kalten Backofen schieben.

:O/U-Hitze: 200-220 GradC

:Heißluft: 180-200 GradC

:Gas: Stufe 4 - 5

:Garzeit: etwa 75 Minuten

Weintrauben waschen, halbieren, entkernen. Den garen Fasan aus dem Römertopf nehmen, in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen.

Die Weintrauben zu dem Sauerkraut geben, mit Zucker abschmecken. Den Römertopf mit dem Deckel verschließen, weitere 10 Minuten in den Backofen stellen.

Den Fasan auf dem Sauerkraut anrichten, mit Tomatenachteln und Petersilie garnieren.

Tip: Dazu passt Kartoffelpüree. Statt Sauerkraut und Weißwein 750 g in Streifen geschnittene Weißkohl und 250 ml Schlagsahne verwenden.



# *Fasan auf Wiener Art*

## **Zutaten**

1	Fasan
100 Gramm	Butter*
30 Gramm	Butter
300 Gramm	Räucherspeck
1	Ei
125 Gramm	Maronenpüree
1/2	Brötchen
1	Zitrone
25 Gramm	Pistazien
25 Gramm	Pinienkerne
	Muskatblüte
	Salz
	Weißer Pfeffer a.d.M.
1 Pack.	Trockener Sherry, Portwein
	Oder Fleischglace
	Johannisbeer- oder
	Quittengelee

## **Zubereitung**

Dies ist ein gefüllter 'Fasan im Speckhemd', wobei er entweder ganz oder nur im Kropf gefüllt wird. Die angegebenen Mengen für die Farce gelten für die Füllung im Kropf und müssen für die Ganzfüllung verdoppelt werden. In beiden Fällen wird nachher mit Weißwurz vernäht.

Die Leber mit einem Messer feinschaben und mit Butter\* verrühren. Damit den Fasan innen austreichen.

Die andere Butterportion schaumig rühren, Ei, Maronenpüree und in Rotwein eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brötchen hinzugeben und alles ordentlich vermengen. Falls man kein Freund von Maronen ist, wird nur Weißbrot oder Brötchen verwendet. Die Füllung mit Salz, gemahlenem weißen Pfeffer, etwas abgeriebener Zitronenschale und Muskatblüte abschmecken. Zum Schluß die abgezogenen und gewiegten Pistazien und Pinienkerne, oder notfalls geschnittene Mandeln, daruntergeben.

Wenn der Fasan gefüllt und vernäht ist, wird er mit dem in dünne Scheiben geschnittenen Speck umwickelt (festbinden!). Nun gibt man den Rest des Rauchspeckes kleingeschnitten in die Pfanne, legt den Fasan dazu und brät ihn von

allen Seiten ein wenig an, damit er Farbe annehmen kann. Anschließend im Rohr bei geschlossener Pfanne gar braten. Dabei sollte er einmal auf die eine und anschließend auf die andere Brustseite gelegt werden, erst gegen Ende, wenn er fast weich ist, auf den Rücken legen. Eine junge Fasanenhenne kann schon nach einer halben Stunde fertig sein, bei einem Fasanenhahn kann es eine Stunde und länger dauern. Beim Wenden ist darauf zu achten, daß der Speck nicht von der Brust rutscht, da sie sonst leicht trocken wird. Wenn der Bratensaft verkocht ist bevor der Fasan gar ist, gießt man etwas Sherry oder Fleischglace hinzu. Ein paar Minuten vor dem Servieren die Speckscheiben entfernen und den Vogel zum Nachbräunen noch kurz unter die Oberhitze stellen wobei die Brust hell bleiben darf. Das Ganze muß recht schnell geschehen. Also am Besten in einem Backrohr mit besonderem Grilleinsatz oder unter der Oberhitze eines herkömmlichen Grills. In beiden Fällen die Tür offenlassen. Der Fasan soll nur etwas gebräunt und nicht weiter gegart werden!

Bei Tisch wird der Fasan der Länge nach geteilt, so daß man die Füllung als Ganzes herausnehmen und in Scheiben schneiden kann. Man ist sie statt jeder weiteren Beilage mit der gesondert gereichten Sauce, die man noch mit säuerlichem Johannisbeer- oder Quittengelee abschmecken kann.

# *Fasan aus der Normandie*

## **Zutaten**

- 1 Fasan (ca. 1000 g)
  - Salz
  - Weißer Pfeffer
  - 2 Essl. Butterschmalz bis 1/2 mehr
- 

### AUSSERDEM

- 10 klein. Kartoffeln
- 1 Teel. Salz
- 2 Essl. Butter
- 200 Gramm Sahne
- 40 ml Calvados
- 1 Essl. Sojasosse
- 1 Bund Petersilie

## **Zubereitung**

1. Den bratfertig vorbereiteten Fasan innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und im rauchheißen Bratfett in einer Pfanne von allen Seiten braun anbraten, herausnehmen und warmstellen.

2. Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne unter Zugabe der Butter kurz anbraten.

3. Die Kartoffeln in eine feuerfeste Auflaufform (oder auch Römertopf etc.) füllen und salzen.

4. Den angebratenen Fasan auf das Kartoffelbett legen und im vorgeheizten Ofen (E: 225°, G: 4) zugedeckt etwa 20 Minuten braten lassen. Die Sahne mit Calvados und Sojasosse mischen und über den Fasan gießen. Weitere 15 Minuten ohne Deckel braten lassen.

5. Der Fasan aus der Normandie wird offenheiß direkt im Topf serviert.

Vorm Servieren wird noch etwas kurz in Butter geschwenkte feingehackte Petersilie dazugegeben. Dazu können Sie Bratäpfel und Sauerkraut reichen,

# *Fasan Gebraten*

## **Zubereitung**

Der Fasan wird gerupft mit Ausnahme seines Kopfes, der Flügel und des Schwanzes, welche vor dem Flambieren abgehauen werden. Nun wird der Fasan ausgenommen und mit einem Tuch innen und außen abgerieben, aber ja nicht gewaschen. Dann wird er dressiert und feingespickt oder mit einer Speckscheibe umbunden, gesalzen und gepfeffert. Man brät ihn am Spieß oder in einem Bratgeschirr in reichlich Butter mit Zwiebeln, einer Karotte und Gewürz unter fleißigem Begießen etwa 1/2 Stunde. Während man den Bratensatz mit etwas Fleischbrühe oder Bratensaft aufkocht, um ihn dann durchpassiert über das Geflügel zu geben, tranchiert man den Fasan, setzt ihn auf eine seiner Größe entsprechende, in Fett gebackene Brotschnitte und steckt an diese den Kopf und den Schwanz, welche man mit Draht befestigte und mit einer Papiermanschette versehen hat, an. Das Ganze verziert man mit Kresse oder Petersilie. Beilagen sind Sauerkraut oder Blaukraut, doch kann man auch Salat und Aprikosenkompott dazugeben, oder gebratene Kastanien, oder Kastanienpüree. Die Speckscheiben schneidet man in Streifen und legt diese über den Fasan.

# *Fasan Gebraten II*

## **Zutaten**

1		Fasan
		Salz
		Butter
		Speck nach Belieben
120	Gramm	Butter
1		Zwiebel
		Kalbsknochenbrühe

## **Zubereitung**

Der Fasan wird gerupft, ausgenommen, gewaschen, in- und auswendig mit Salz eingerieben, 1 Stückchen Butter innen hineingesteckt, dressiert und nach Belieben mit Speck umwickelt oder recht zierlich gespickt. Dann legt man ihn in eine Bratpfanne, begießt ihn mit 12 dkg heißer Butter, gibt 1 Stückchen Zwiebel dazu, ebenso Hals, Leber, Magen und Herz und brät ihn bei gelindem Feuer und fleißigem Begießen, indem man etwas Kalbsknochenbrühe zugießt, 20 bis 25 Minuten auf beiden Seiten schön hellbraun. Mit der Geflügelschere tranchiert, wird er in Gläser gelegt, mit der passierten Sauce übergossen und noch 45 bis 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

# Fasan Georgische Art

## Zutaten

1	groß.	Fasan a 800 g
		Salz
40	Gramm	Speck geräuchert fett
50	Gramm	Margarine
100	Gramm	Walnusskerne abgezogen
		Und gehackt
125	ml	Traubensaft
1/4	Ltr.	Orangensaft
40	ml	Malvasier Dessertwein
1	Teel.	Tee grün
2	Teel.	Speisestärke
		Weißer Pfeffer
125	ml	Sahne

---

### ZUM GARNIEREN

125	Gramm	Blaue Weintrauben
125	Gramm	Weißer Weintrauben

## Zubereitung

Fasan unter kaltem Wasser abspülen (den gefrorenen auftauen lassen). Mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen salzen. Flügel und Keulen festbinden. Mit Speckscheiben umwickeln. Mit Zahnstochern feststecken oder mit Faden festbinden.

Margarine im Bräter erhitzen. Fasan darin rundherum in knapp 10 Minuten bräunen. Frische oder getrocknete Walnusskerne in den Topf geben und kurz anbraten. Traubensaft mit Orangensaft und Malvasier angießen und 10 Minuten bei geöffnetem Topf schmoren lassen.

In der Zwischenzeit grünen Tee in eine Teetasse geben. Mit sprudelnd kochendem Wasser halbvoll gießen. 5 Minuten ziehen lassen. Von den Blättern gießen. Tee zum Fasan geben, bei zugedektem Topf in 40 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich mit dem Fond übergießen.

Fasan aus dem Topf nehmen. Zahnstocher oder Faden und Speckscheiben abnehmen. Speckscheibe aufbewahren. Fasan auf einer vorgewärmten Platte anrichten und warm stellen.

Fond durchsieben. Sauce mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden. Gewürfelte Speckscheiben reingeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sahne einrühren. Bis kurz vor dem Kochen erhitzen. Über den Fasan gießen, der mit gewaschenen, gut abgetropften Trauben garniert serviert wird.

Menüvorschlag: Vorspeise, Bananencocktail Hauptgericht, Fasan auf georgische Art mit Kartoffelpüree, dazu roter Languedoc-Wein Nachspeise, Mokka mit feinem Gebäck

# *Fasan im Kartoffelmantel*

## **Zutaten**

1	Pack.	Blätterteig
2		Äpfel
150	Gramm	Fasanenbrust
4		Kartoffeln
150	Gramm	Keniabohnen
1		Paprika Rot
1		Paprika gelb
1	Pack.	SCHWARTAU Marzipan
100	Gramm	Speck grün
200	Gramm	Rosinen

## **Zubereitung**

Mit einem Spiraldreher die geschälten Kartoffeln zu Spaghetti schneiden, die gewürzte Fasanenbrust darin einwickeln, mit frisch gehacktem Basilikum belegen, in Olivenöl anbraten und mit einem guten Stück Butter im Ofen garziehen lassen. Die Keniabohnen würzen, in Butter anschwitzen, den Speck würfeln, unterrühren und mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Dill und Thymian verfeinern. Für die Soße die Paprika würfeln, in Sahne und einem Schuß Weißwein einkochen, würzen, pürieren und mit kalt angerührter Stärke abbinden.

# *Fasan im Linsentopf*

## **Zutaten**

250	Gramm	Linsen
2	Ltr.	Wasser
		Salz
1		Zitronenschale
1		Fasan a 800 g
		Pfeffer, schwarz
1/2	Teel.	Salbei getrocknet
100	Gramm	Speck durchwachsen
2	Essl.	Öl
2		Karotten
2	Stangen	Lauch
125	ml	Saure Sahne

## **Zubereitung**

Linsen in Wasser einweichen und über Nacht stehenlassen. Am nächsten Tag im Einweichwasser mit Salz und der Zitronenschale 30 Minuten kochen lassen.

Inzwischen den Fasan abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit einem scharfen Messer in pro serving 2 Portionen teilen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Salbei einreiben.

Speck würfeln, in einem großen Bräter glasig werden lassen. Öl darin erhitzen. Fasanenstücke auf allen Seiten darin anbraten. Die geschälten, gewaschenen, gewürfelten Möhren und die geputzten, gewaschenen, in Scheiben geschnittenen Lauchstangen dazugeben. Linsen mit dem Kochwasser dazugießen. Bei kleiner Hitze 45 Minuten schmoren lassen. Dabei gelegentlich umrühren.

Vom Herd nehmen, saure Sahne hineinrühren und servieren. BEILAGE:

Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree. Als Getränk einen roten Bordeaux.



# *Fasan im Topf*

## **Zutaten**

1		Fasan ca. 1000g
		Salz
100	Gramm	Speck frisch, fett
40	Gramm	Margarine
10	klein.	Zwiebelchen
20	Gramm	Butter
1	Teel.	Zucker
250	Gramm	Champignons frisch
50	ml	Madeira
1	Bund	Kresse

## **Zubereitung**

Fasan abspülen und mit Haushaltspapier innen und außen trockentupfen. Mit Salz einreiben. Mit einem Faden Flügel und Keulen festbinden. Mit Speckscheiben belegen (Anm.: Zuerst mit Speck belegen, dann festbinden, da der Speck sonst 'wandert').

Margarine in einer ovalen, feuerfesten Form oder in einem Topf erhitzen. Fasan darin von allen Seiten 5 Minuten anbraten. Hitze reduzieren und 15 Minuten weiterbraten.

In der Zwischenzeit die Zwiebelchen schälen. In erhitzter Butter mit Zucker in 5 Minuten glasig werden lassen. Die geputzten, rohen Champignons auch. Form zudecken. Noch 30 Minuten braten. Zum Schluss mit Madeira begießen. Faden abnehmen, mit Kresse garnieren und in der Form servieren. BEILAGEN:

Petersilienkartoffeln oder Landbrot mit Butter. Als Getränk ein Rotwein.

# *Fasan in Portwein*

## **Zutaten**

2		Fasane je 700 g, jung, Küchenfertig Salz
8		Wacholderbeeren
6		Pimentkörner
20	ml	Cognac nach Belieben
2	Essl.	Butter weich Pfeffer, schwarz
2		Thymianzweige
120	Gramm	Räucherspeck in dünnen Scheiben
125	ml	Portwein

## **Zubereitung**

1. Den Römertopf wässern. Fasane waschen und trockentupfen. Innen und außen mit Salz würzen. Wacholderbeeren und Pimentkörner im Mörser zerstoßen, nach Belieben mit Cognac, Butter und Pfeffer vermischen. Die Fasane innen mit dieser Würzpaste ausstreichen. Je 1 Thymianzweig in den Bauch legen.

2. Brust und Schenkel dicht mit Speck belegen, mit Küchengarn einbinden. Die Fasane in den Römertopf legen, den Portwein angießen und den Topf schließen. Bei 200 GradC (Umluft 180 GradC) 1 1/2 Stunden garen.

3. 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit das Küchengarn und die Speckscheiben von den Fasanen entfernen. Die Fasane mit etwas kaltem Salzwasser bepinseln und ohne Deckel bräunen lassen. Die Fasane längs zerteilen und servieren.

Dazu passen kleine Kartoffelplätzchen oder Semmelknödel und Rotkohl.

Tip: Servieren Sie als weitere Beilage Apfelrotkohl zum Fasan. Hierfür 1 kg Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit 2 in Scheibchen geschnittenen Äpfeln und 1 Zwiebel, die mit 2 Nelken besteckt ist, in 2 EL Schmalz anschmoren. 1/4 l Wasser angießen, mit Zucker, Zimt, Salz und Pfeffer würzen. 1 Stunde schmoren lassen.

# *Fasan in Rahmsoße*

## **Zutaten**

2	Fasane (à ca. 1 1/4 kg)
	Salz
	Pfeffer
	Wildgewürz
	Öl
1	Zwiebel
10	Wacholderbeeren
	Butter
	Weinbrand
1/8	Ltr. Weißwein
1	Ltr. Wildsuppe
1/4	kg Eierschwammerln
1/2	Bund Petersilie

## **Zubereitung**

Bratfertige (gerupfte, ausgenommene) Fasane salzen, pfeffern und mit Wildgewürz einreiben. Fasane rundum in heißem Öl anbraten, bei 180° C ins Rohr schieben und ca. 1/2 Stunde braten. Fasanenfleisch auslösen, Haut entfernen und Fleisch in Alufolie gewickelt warmhalten. Fasanenknochen hacken. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Knochen, Zwiebel und zerdrückte Wacholderbeeren mit 1 EL Butter im Bratrückstand anbraten. Mit Weinbrand und Weißwein ablöschen, Flüssigkeit ein wenig einkochen, Wildsuppe zugießen und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln. Fond durch ein feines Sieb gießen und auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen. Etwa 10 dag Butter in kleinen Stücken in den Fond rühren, bis er bindet. Fasanenfleisch in die Soße geben und darin ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Eierschwammerln putzen, in nicht zu kleine Stücke schneiden, in je 1 EL Butter und Öl anbraten, salzen, pfeffern und gut durchschwenken. Gehackte Petersilie einrühren. Eierschwammerln vor dem Servieren behutsam mit Fasanenfleisch und Soße vermischen. Als Beilage serviert man am besten Kohlsprossen oder Schwarzwurzeln und gebackene Erdäpfelringe.

# *Fasan in Sauce*

## **Zutaten**

1		Fasan
200	Gramm	Suppengrün
80	Gramm	Butter
1	Teel.	Zwiebeln
1		Zitrone
200	ml	Saure Sahne
100	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Der gesäuberte Fasan wird in kleine Stücke geschnitten. Der in Würfel geschnittene Speck wird in 40 g Butter und zusammen mit dem zerkleinerten Fasan und einem Löffel kleingeschnittener Zwiebel gebraten. Man gibt das Suppengrün dazu und gießt soviel Wasser darauf, dass das Fleisch eben bedeckt ist. Man salzt, pfeffert und setzt etwas Zitronenschale zu, dann wird weich gedünstet. Ist das Fleisch weich, wird das Gemüse herausgenommen. Aus 40 g Butter und 40 g Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, gießt Knochenbrühe oder Wasser darauf, kocht noch einmal auf und schmeckt mit Zitronensaft ab. Saure Sahne wird dazugegeben und serviert. Man kann dazu Klöße aus Wirsing, mit Butter übergossen oder Leberwürfel servieren.

# *Fasan in Ton*

## **Zutaten**

1		Fasan a ca. 800 g
40	ml	Armagnac
150	Gramm	Speck, fett in Scheiben
1	Bund	Petersilie
		Salz
		Weißer Pfeiffer

## **Zubereitung**

Ofen vorheizen: E-Herd: 220 Grad C, Gasherd: Stufe 5 Bratzeit: 70 Minuten

Tontöpfe müssen 30 Minuten im Wasser gelegen haben, bevor sie zum erstenmal gebraucht werden. Und vor jedem weiteren Gebrauch kommen sie 10 Minuten ins Wasser. Dann kann man alles darin braten, auch Fasan.

Fasan unter kaltem Wasser abspülen, innen und außen mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Armagnac und Salz einreiben. Leicht pfeffern. Flügel und Keulen mit einem Faden an den Körper binden. Fasan mit Speck umwickelt in die gewässerte Tonform legen. Deckel darauflegen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Nach dem Braten die Tonform aus dem Ofen nehmen. Etwas abkühlen lassen. Petersilie waschen und trockentupfen. Deckel vom Topf nehmen. Dressierfaden vom Fasan entfernen.

Petersilienstrüsschen anlegen und den Fasan im Tontopf servieren.

Wenn Sie den Fasan knusprig braun haben wollen, müssen Sie 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel von der Tonform nehmen, den Speck entfernen und den Fasan gar braten.

Beilagen:

Ananaskraut, Bratkartoffeln oder Kartoffelkroketten oder Sauerkraut bzw. Rosenkohl, als Getränk einen Rotwein.

# *Fasan mit Äpfeln*

## **Zutaten**

1 Fasan  
6 Äpfel am besten Reinetten  
3 klein. Ziegenkäse  
1/2 Teel. Pfeffer gestoßen  
80 Gramm Butter  
150 ml Calvados  
Salz

## **Zubereitung**

Den Fasan rupfen und abbrennen, dann ausnehmen.

Die Äpfel schälen, das Kernhaus ausstechen. 2/3 davon halbieren, die anderen würfeln. Die Apfelwürfel mit den Ziegenkäse verkneten, den gestoßenen Pfeffer und etwas Salz hinzugeben. Das Innere des Fasans damit füllen und die Öffnung zunähen.

Den Backofen anheizen (Stufe 7 bis 8). Eine feuerfeste Platte buttern, den Fasan darauf legen, mit geschmolzener Butter beträufeln und für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Danach den Fasan herausholen, mit den halbierten Äpfeln umlegen, wieder in den Ofen geben und noch einmal 30 Minuten garen lassen.

Beim Auftragen den Fasan mit dem vorgewärmten Calvados übergießen und bei Tisch flambieren.

# *Fasan mit Äpfeln und Maronen*

## **Zutaten**

250	Gramm	Kastanien
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Zucker
500	Gramm	Äpfel am besten Reinetten
40	Gramm	Butter
1		Fasan a ca. 1000 g
100	Gramm	Speck, frisch in Scheiben
4	Essl.	Öl oder
40	Gramm	Margarine
1/4	Ltr.	Heißes Wasser
20	ml	Calvados
200	ml	Apfelwein
		Salz
2	Teel.	Speisestärke
125	ml	Sahne
		Weißer Pfeffer

## **Zubereitung**

Das Rezept ist auch unter Faisan Belle Normandie bekannt.

Maronen kreuzweise einschneiden. Auf ein Backblech legen. In den auf 220 oC (Gas: Stufe 5) vorgeheizten Ofen geben und in 15 Minuten rösten. Kastaninen nach und nach aus dem Backofen nehmen. Solange sie heiß sind, lassen sie sich leicht schälen. Auch die Innenhaut ablösen.

Fleischbrühe erhitzen. Die ganzen Maronen darin noch 15 Minuten kochen. Die Brühe muss fast verkocht sein, Maronen darin glasieren. Äpfel schälen.

Jeden Apfel in sechs Schnitze teilen und entkernen (im Original werden die Schnitze in Olivenform zurechtgeschnitten einfacher geht es, wenn man sie lässt, wie sie sind). Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelschnitze darin 8 Minuten schwenken. Beiseite stellen und warm halten.

Fasan unter kaltem Wasser abspülen, innen und außen mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben. Flügel und Keulen am Körper festbinden. Mit Speckscheiben umwickeln. Öl oder Margarine erhitzen. Fasan erst rundherum darin anbraten, dann in 60 Minuten gar braten. Nach und nach mit dem heißen Wasser begießen. Gelegentlich mit Bratfond überschöpfen. Fasan aus dem Topf nehmen. Faden entfernen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Warm stellen. Maronen und Äpfel nacheinander im Bratfond erhitzen. Fasan damit garnieren.

Für die Sauce Calvados und Apfelwein in den Topf geben, kurz aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Sahne einrühren, nicht mehr kochen. Mit Salz und etwas weißem Pfeffer abschmecken. Soße über den Fasan verteilen und servieren.

Menüvorschlag:

Vorweg einen Bacardi-Cocktail zum Einstimmen auf das Essen.

Als Beilage gibt es Kartoffelpüree, dazu ein Schälchen Preiselbeerkompott. Als Getränk einen Cotes-du-Rhone.

Dessert: Fantasie-Eisbecher mit Sahne und zum Abschluss einen alten Calvados.

# *Fasan mit Ahornsirup*

## **Zutaten**

1		Schöner großer Fasan
400	Gramm	Maronen (gepellt, vorgegart, aus dem Folienpack)
600	Gramm	Kleine Kartoffeln
80	Gramm	Walnusskerne
4	Scheiben	Altbackenes Weißbrot (Baguettescheiben)
2		Petits-suisse (alternativ 60 g normaler Sahniger Frischkäse)
1	Glas	Milch
1		Ei
20	ml	Cognac
6	Essl.	Ahornsirup
2	Essl.	Öl
60	Gramm	Butter
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Brotkruste abschneiden und die Scheiben in der Milch einweichen lassen. Hälfte der Walnüsse hacken, die andere Hälfte ganz belassen. Gehackte Nüsse mit dem leicht ausgedrückten Brot, Ei und den Petits Suisse oder Frischkäse (vorher cremig rühren) vermengen, salzen und pfeffern. Die Mischung in den Fasan füllen, Fasan mit Küchengarn schließen und binden.

1 Essl. Öl und 1 Essl. Butter in einem Bräter (Deckel erforderlich) zerlassen. Sobald das Fett heiß ist, den Fasan von allen Seiten golden anbraten, mit Cognac ablöschen und flambieren. Mit Ahornsirup begießen, salzen und pfeffern, dann den Bräter schließen und das Ganze 45 Minuten auf mittlerem -

kleinem Feuer schmoren lassen.

Zwischenzeitlich die Kartoffeln in Salzwasser garen - je nach Größe, empfohlen sind 25 min oder länger. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und pellen. Kartoffeln im restlichen Öl und Butter rundum schön knusprig anbraten. Salzen und pfeffern.

15 min bevor der Fasan fertig ist, die Maronen und die restlichen Walnusskerne in den Bräter geben. Anschließend den Fasan aus dem Topf nehmen, in Alufolie packen und 20 min ausspannen lassen.

Maronen, Kartoffeln und Nüsse auf eine Servierplatte geben. Bräter mit einem halben Glas Wasser deglasieren, Bratensatz dabei gut loskratzen und das Ganze auf hoher Flamme unter Rühren durchkochen, abschmecken. Anschließend die Sauce in eine Sauciere füllen. Den Fasan auspacken und auf die Servierplatte legen.

Vorsicht: Die Menge ist einem mehrgängigen Menü angepasst



# *Fasan mit Ananas*

## **Zutaten**

1		Fasan a ca. 800 g
40	Gramm	Butter
		ODER
4	Essl.	Öl
		Salz
40	ml	Cognac oder Weinbrand
1/2		Zitrone Saft
1/2	Tasse	Ananassaft
1/2	Dose	Ananasscheiben
20	Gramm	Butter
1	Bund	Kresse

## **Zubereitung**

Fasan unter kaltem Wasser abspülen. Innen und außen mit Haushaltspapier trocknen. Mit einem scharfen Messer in Portionsstücke teilen. Butter oder Öl im Bräter erhitzen. Fasanenstücke darin rundherum anbraten, salzen und in etwa 30 Minuten rosig braten. Während des Bratens bei mittlerer Hitze immer wieder bewegen, damit die Geflügelstücke nicht anbrennen. Am besten, Sie rütteln den Topf gelegentlich hin und her. Umrühren macht die Fleischstücke unansehnlich. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Cognac oder Weinbrand in den Fond gießen, anzünden und flambieren. Zitronensaft zugeben und zum Schluss den Ananassaft. Über die angerichteten Fleischstücke gießen.

Während der Fasan brät, die abgetropften Ananasscheiben in der heißen Butter sautieren. Fasan damit und mit etwas Kresse garnieren und servieren.

Beilagen: Würziges Mischbrot und Butter. Als Getränk einen Ahrwein oder Bäujolais.

Abänderungen (je nach Geschmack): Anstelle des Ananassaftes Mandarinen-, Orangen- oder Grapefruitsaft. Mit den passenden, in Butter geschwenkten Früchten anrichten.

# *Fasan mit Ananas, Flambiert*

## **Zutaten**

1		Fasan, jung
1	Ltr.	Milch
		Salz
200	Gramm	Räucherspeck
100	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Karotte
		Pfefferkörner
2	Tassen	Fleischbrühe
1		Zitrone
		Gartenkresse
1	Dose	Ananas
125	ml	Wodka

## **Zubereitung**

Den bratfertigen Fasan 24 Stunden in Milch legen, anschließend gut abtrocknen, salzen und Brust und Keulen mit dünnen Speckscheiben umwickeln. In Butter braten. Nach der Hälfte der Bratzeit die in Scheiben geschnittene Zwiebel, die würfelig geschnittene Karotte sowie einige Pfefferkörner dazugeben. Nach und nach mit Fleischbrühe auffüllen und gar schmoren (ca. 30 Minuten). Den Fasan auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit Zitronenscheiben und geschnittener Kresse garnieren.

In der Flambierpfanne Ananasstücke in etwas Butter erhitzen, über dem Fasan verteilen, mit vorgewärmtem Wodka übergießen und brennend servieren.

# *Fasan mit Granatäpfeln*

## **Zutaten**

2		Fasane
2		Granatäpfel
6	Scheiben	Durchzogener Speck
2	Teel.	Maismehl
50	Gramm	Butter
1	Tasse	Hühnersuppe
5	Essl.	Trockener Sherry
1/2	Teel.	Weinessig
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Fasane in zerlassener Butter von allen Seiten anbraten und jeweils mit 3 Scheiben Speck belegen. Bei 220 Grad eine viertel Stunde lang braten, dann die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und das Geflügel weitere 40 Minuten garen.

Inzwischen die Grantäpfel auspressen und den Saft mit dem aufgekochten Bratensud, dem Sherry, der Brühe, dem Essig und dem im Wasser aufgelöstem Maismehl verrühren. Ein Viertel der Granatapfelkerne in die Sauce geben und servieren.

# *Fasan mit Grünen Äpfeln*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan ausgenommen
		Salz
		Pfeffer f.a.d.M.
30	Gramm	Butter
125	Gramm	Frischer durchwachsener
		Speck gewürfelt
2	Essl.	Öl
1/2		Zwiebel fein gehackt
1		Knoblauchzehe zerdrückt
4		Grüne Äpfel entkernt und
		In dicke Ringe
		Geschnitten
4	Essl.	Cointreau
1/4	Ltr.	Rahm

## **Zubereitung**

Den Fasan innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und zubinden. Butter und Öl in einer Guss- oder Bratpfanne erhitzen und den Speck mit den Zwiebeln und Knoblauch bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Speck und Zwiebeln aus dem Topf nehmen und warmstellen.

Fasan in den Topf geben und bei mittlerer Hitze rundherum braten und fortwährend mit dem Bratensaft begießen. Den Fasan nun ebenfalls aus dem Topf nehmen und warmstellen. Anschließend die Apfelringe im gleichen Topf während 2 Minuten braten, bis sie goldbraun sind, dann aus dem Topf nehmen.

Den Cointreau dem Bratenfond beigeben und den Fasan wieder in die Pfanne geben, mit den Äpfeln, den Zwiebeln und dem Speck. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten schmoren. Dann den Topf vom Feuer nehmen und den Rahm beifügen. Anschließend den Fasan zugedeckt im vorgeheizten Backofen (150 °C) etwa 1 1/2 Stunden schmoren.

Den Fasan in Stücke schneiden und warm stellen. Die Äpfel mit der Sauce passieren und heiß über die Fasanenstücke geben.

# *Fasan mit Kartoffelgratin und Rieslingkraut*

## Zutaten

FLEISCH UND FOND		Zubereitung
2	Fasane a ca. 1 kg (ausgenommen)	Zuerst die Filets aus den ausgenommenen Fasanen herausschneiden und beiseite legen. Die übriggebliebenen Knochen mit Mehl bestäuben und in siedendem Olivenöl anbraten. Dann den Speck, die kleingehackten Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen Karotten hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen und anschließend mit dem Wasser ablöschen. Den Topf bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.
450	Gramm Weiße Weintrauben	
150	Gramm Bauchspeck	
200	Gramm Karotten	
2	klein. Zwiebeln	
80	Gramm Zucker	
10	Gramm Puderzucker	
80	Gramm Mehl	
4	Lorbeerblätter	
2	Ltr. Wasser	
KARTOFFELGRATIN		Etwa eine Stunde vor dem Servieren die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Den kleingeschnittenen Porree kurz blanchieren und über die Kartoffeln verteilen, Schlagsahne, Pfeffer und Salz hinzugeben und schließlich geriebenen Emmentaler darüber streuen. Alles zusammen bei 120 oC für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.
2	kg Kartoffeln	
1	Ltr. Schlagsahne	
6	Eier	
350	Gramm Porree	
400	Gramm Emmentaler	
SAUERKRAUT		Das Sauerkraut in Butter anbraten und nach einigen Minuten den Riesling und zwei Kellen (bei 4 Personen) von dem
1	kg Sauerkraut	
100	Gramm Butter	
75	Gramm Zucker	
300	ml Riesling	

Fasanenfond hinzugeben.

Von dem etwa 4 Stunden köchelnden Fond etwa 3 große Kellen (bei 4 Personen) durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf geben und einkochen lassen. Die in Riesling eingelegten Weintrauben, etwas Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben und kurz vor dem Servieren mit Riesling verfeinern.

Dann die Fasanenfilets pfeffern und salzen, in etwas Puderzucker wenden und etwa acht Minuten in Olivenöl anbraten. Jetzt alle Zutaten zusammen auf den Tellern anrichten und servieren.

# *Fasan mit Maronen und Rotwein-Essig*

## **Zutaten**

1	Fasan oder je 2 Fasanenbrüste u. -keulen
4	Schalotten
1	Knoblauchzehe
1	Teel. Speck grob gewürfelt
1/4	Ltr. Rotwein z.B. Lemberger
1	Essl. Rotwein-Essig
1/4	Ltr. Sahne
125	ml Fleischbrühe
200	Gramm Esskastanien
1	Teel. Rosmarin feingehackt
2	Teel. Mehl
2	Teel. Mehlbutter Mehl mit Butter vermischt Butter zum Anbraten Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Keulen des Fasans vom Brustteil trennen. Die Brust halbieren, den Rückenknochen abtrennen und kleinhacken. Zwei Schalotten in grobe Würfel schneiden und mit den Knochenteilen in einer Pfanne mit Butter anrösten. Speckwürfel und Knoblauch zugeben und m

Die Fasanenkeulen und -brüste mit Pfeffer und Salz würzen, mit in die Pfanne geben und von beiden Seiten ca. 5 Minuten anbraten. Die Bruststücke herausnehmen und warmstellen. Die Oberkeulen auf jeder Seite noch 2 Minuten länger braten, herausnehmen und wa

Die Brühe absieben, mit einem Esslöffel das Fett entfernen. 1/8 l Sahne zur Soße geben und zum Siedepunkt bringen. Eventuell mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abrunden. Die Fasanenstücke einlegen, kurz erwärmen und anrichten.

Für die Kastanien zwei Schalotten in feine Würfel schneiden. Die Kastanien kreuzweise über die Spitze einen Zentimeter lang einritzen und auf ein Backblech legen. Bei 180 Grad im Backofen so lange rösten, bis die Schale platzt (dies dauert ungefähr 30 Min

# Fasan mit Pilzsauce

## Zutaten

750	Gramm	Fasan
1	Teel.	Salz
1	Bund	Petersilie
1	klein.	Zwiebel
1	Teel.	Paprikapulver
1	Teel.	Öl
1/2	Teel.	Senf mittelscharf
1/2	Teel.	Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Speck in Scheiben Durchwachsen

## Zubereitung

Fasan abspülen, trockentupfen, innen mit Salz ausreiben. Petersilie und Zwiebel hacken, mit Paprika, Öl, Senf und gemahlenem Pfeffer mischen. Mit dieser Paste den Fasan einstreichen, festbinden.

Im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 40 Minuten auf mittlerer Schiene rosa braten.

---

		FÜR DIE SAUCE
50	Gramm	Steinpilze getrocknet
1	klein.	Zwiebel
1/2	Bund	Petersilie
1	Essl.	Öl
100	Gramm	Champignons frisch
		Wahlweise:
1	klein.	- Dose
2		Tomaten
3		Fleischbrühe
		Bei Bedarf mehr
1/2	Teel.	Salz
1	Prise	Weißer Pfeffer

Steinpilze 30 Minuten kalt einweichen, abtropfen.

Für die Sauce: Petersilie und Zwiebel hacken, im Öl glasig dünsten. Champignons in Scheiben schneiden, mit Steinpilzen zur Zwiebel geben. Weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten.

Tomaten einritzen, in heißes Wasser geben, Haut abziehen. Fruchtfleisch würfeln, zu den Pilzen geben. Etwas Fleischbrühe angießen, salzen und pfeffern.

Nochmals kurz aufkochen. Zum Schluss in die nicht mehr kochende Sauce einrühren. Sauce zur Seite stellen.

Vom Fasan nach 30 Minuten Bratzeit die Speckscheiben entfernen. Den Fasan halbieren, an die Schenkel Papiermanschetten stecken, mit Petersilie und Tomatenachteln garnieren.

Sauce separat reichen.

TIP: Zum Fasan schmecken Herzoginkartoffeln oder Kroketten.

# *Fasan mit Porree-Apfelfüllung*

## **Zutaten**

750	Gramm	Fasan küchenfertig
100	Gramm	Geflügelleber
1/2		Porreestangen (1)
1 1/2		Porreestangen (2)
1	klein.	Apfel
1	Karton	Thymian
1/2	Scheibe	Toastbrot
		Salz
		Pfeffer
4	Scheiben	Frühstücksspeck
150	Gramm	Austernpilze
30	Gramm	Butter oder Margarine
3	Essl.	Preiselbeeren

## **Zubereitung**

Fasan und Leber waschen, trockentupfen. Leber in Stücke schneiden. Porree (1) putzen, waschen und in Ringe schneiden. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen. Apfel in Stücke schneiden. Thymian waschen, etwas zum Garnieren zurückbehalten. Restliche Blättchen abzupfen und hacken. Brot in Würfel schneiden. Brot, Porree, Apfel, Leber und Thymian vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung in den Fasan füllen und zustecken. Fasan in einen Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen (200°) ca. 1 Stunde braten. 20 Minuten vor Ende der Garzeit mit Speck belegen. Restlichen Porree und die Pilze putzen und in Stücke schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen, Pilze darin 5 Minuten anbraten. Porree zufügen und bei schwacher Hitze 10 Minuten zugedeckt garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Preiselbeeren zufügen. Fasan mit dem Gemüse auf einer Platte anrichten. Mit Thymian garnieren.



# *Fasan mit Sauerkraut und Austern*

## **Zutaten**

750	Gramm	Fasan
750	Gramm	Sauerkraut
24		Austern
1	Tasse	Weißwein
1	Tasse	Wasser
50	Gramm	Schweinespeck
1		Zwiebel
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Mehl
50	Gramm	Butter
		Ei
		Semmelbrösel

## **Zubereitung**

Fasan zum Braten vorbereiten und in den vorher gut gewässerten Römertopf einlegen. Das Sauerkraut leicht ausdrücken und rund um den Fasan legen. Weißwein und Wasser mischen und darübergießen. Den gewürfelten Speck und die geriebene Zwiebel zugeben. Den Römertopf in den kalten Ofen schieben und etwa 90 Minuten bei 220 Grad schmoren.

Den Fasan, wenn er weich ist, herausnehmen und das Sauerkraut mit etwas Bechamelsosse binden. Austern von Bärten befreien, abtrocknen und mit verschlagenem Ei und Semmelbröseln panieren.

Beim Anrichten den Fasan in Stücke zerteilen, in der Mitte einer Platte auflegen und mit Sauerkraut und Austern umlegen.

# *Fasan mit Speckkraut*

## **Zutaten**

2		Fasane
500	Gramm	Sauerkraut
100	Gramm	Räucherspeck, gewürfelt
2	mittl.	Zwiebeln
2	groß.	Speckfladen (ungeräuchert)
100	ml	Weißwein (trocken)
400	ml	Geflügelbrühe
250	ml	Sahne
		Pfeffer, Salz
		Speisestärke

## **Zubereitung**

Speckwürfel und gehackte Zwiebeln in der Pfanne glasig werden lassen, abgetropftes und ausgedrücktes (im Baumwolltuch) Sauerkraut zugeben. 50 ml Weißwein zugießen und kurz erhitzen.

Fasane innen und außen pfeffern / salzen, mit einem Teil des zubereiteten Krautes füllen, vernähen und in die Speckfladen einschlagen. Im geschlossenen Bratentopf in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und unter Zugabe von einer halben Tasse Wasser ca. 40 min. schmoren. Speckfladen entfernen und separat mitbraten. Fasane im offenen Topf ca. 25 min. weiterbraten und mit ausgelassenem Speckfett begießen. Fond mit dem restlichen Weißwein und der Brühe loskochen und auf die Hälfte reduzieren. Sahne einrühren und mit Pfeffer / Salz abschmecken. Nach Belieben mit Speisestärke binden.

Das restliche Kraut als Beilage servieren. Dazu Wildreis.

# *Fasan mit Steinpilzen*

## **Zutaten**

1		Fasan
300	Gramm	Steinpilzen
1		Weißer Trüffel
50	Gramm	Butter
1		Zwiebel
2	Stangen	Bleichsellerie
1	Bund	Petersilie
1	Zweig	Salbei
1	Zweig	Thymian
1/2	Tasse	Weinbrand
1	Tasse	Fleischbrühe
2	Essl.	Öl
1/2		Zitrone
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Die Pilze in einer Tasse Wasser mit dem Saft der halben Zitrone einlegen. Den Fasan zerlegen und zusammen mit der gehackten Zwiebel, dem kleingeschnittenen Sellerie, der Petersilie, dem Salbei und dem Thymian in einen Schmortopf geben. Butter und zwei EL Öl dazugeben und braten. Wenn das Gemüse glasig ist, den Weinbrand dazugießen, salzen und pfeffern und die Brühe angießen. Zugedeckt langsam garen, die Pilze abtropfen lassen und in etwas Öl, etwas Wasser und einer Prise Salz dünsten, dann zum Geflügel geben und zusammen kurz kochen lassen. Mit Trüffelscheiben garniert servieren.

# *Fasan mit Trüffeln*

## **Zutaten**

1		Fasan
2		Weißer Trüffel
40	Gramm	Speck
3		Speckscheiben
3	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Den Fasan mit Trüffelscheiben und 40 g gehacktem Speck füllen, in einem gut schließenden Behälter über Nacht beizen. Am nächsten Tag für die Zubereitung die Brust des Fasans mit Speckscheiben belegen und festbinden. Den Fasan in einem Schmortopf geben, salzen, mit Öl bepanseln und eine  $\frac{3}{4}$  Stunde braten.

# Fasan mit Walnüssen und Sauerrahm

## Zutaten

1		Fasan
2		Schalotten, in grobe Würfel Geschnitten
1	Essl.	Walnüsse
1/4	Ltr.	Lemberger
125	ml	Sauerrahm
125	ml	Geflügelfond
		Schwarzer Pfeffer, Meersalz Olivenöl

---

		CHAMPAGNERKRAUT
2		Schalotten, feingehackt
200	Gramm	Sauerkraut, frisch aus dem Fass
1	Teel.	Bio-Gemüsebrühenpulver
1/4	Ltr.	Champagner
1		Lorbeerblatt
1		Knoblauchzehe, zerdrückt
1	Teel.	Wacholderbeeren, zerdrückt
1	Essl.	Butter oder Gänseschmalz

---

		KARTOFFELPURÉE
250	Gramm	Kartoffeln, mehlig
1/2	Ltr.	Milch
30	Gramm	Braune Butter
		Pfeffer, Salz
		Muskat

## Zubereitung

Fasan in Olivenöl anbraten, dann die Brust mit Aluminiumfolie abdecken, bei 180 Grad auf jeder Brustseite 15 Minuten braten, dabei zwischendurch mit austretendem Bratensaft übergießen. Danach aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten ruhen lassen. Die Folie entfernen und 5 Minuten unter der Grillschlange oder bei Oberhitze wieder in den Ofen geben.

Fett aus der Bratform abgießen, dann mit einem Esslöffel Wasser den Bratensatz aufkochen. Schalotten anbraten und mit etwas Geflügelfond dazu geben und ungefähr auf die Menge einer Espressotasse reduzieren. In der Zwischenzeit den Sauerrahm mit dem Handmixer cremig schlagen und mit den Nüssen (in Stückchen hacken und in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten) in die Sauce zugeben. Sauce zum Siedepunkt bringen, mit Salz und evtl. etwas Pfeffer abrunden, Fleisch einlegen und kurz von beiden Seiten aufheizen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Champagnerkraut: Schalotten mit etwas Butter in einer Pfanne glasig dünsten, nach etwa einer Minute Knoblauch

zugeben. Champagner und die restlichen Zutaten mit dem Sauerkraut in die Pfanne geben. Mit einer Gabel vermengen, pfeffern und salzen. Fünfzehn bis zwanzig Minuten bei geschlossenem Deckel kochen, das Kraut soll noch etwas Biss haben. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken, und Flüssigkeit bei großer Hitze reduzieren. Butter oder Gänseschmalz unterziehen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Kartoffelpurée: Kartoffeln schälen, vierteln und in reichlich Salzwasser gut weich kochen. Milch zum Kochen bringen. Kartoffeln abschütten und die Kartoffeln ausdampfen lassen, dann durch ein Presse drücken und die heiße Milch nach und nach mit dem Schneebesen unterschlagen. Butter unterarbeiten und abschmecken.

# *Fasan mit Weintrauben auf Champagnerkraut*

## **Zutaten**

2		Fasane küchenfertig
		Salz
		Pfeffer
2	Scheiben	Speck fett, dünn
<hr/>		
FÜR DAS CHAMPAGNERKRAUT		
600	Gramm	Sauerkraut
2		Zwiebeln
50	Gramm	Schweineschmalz
375	ml	Champagner oder Sekt
<hr/>		
FÜR DAS KARTOFFELPÜREE		
1	kg	Kartoffeln
		Salzwasser
250	ml	Milch
100	Gramm	Butter weich
		Muskat gerieben
200	Gramm	Weintrauben

Kartoffelpresse drücken, mit Milch und Butter verrühren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Püree in einen Spritzbeutel füllen, als Rand auf eine große Platte oder in eine längliche Auflaufform spritzen und kurz übergrillen. Das Champagnerkraut in die Mitte geben, die Fasane von den Speckscheiben befreien und auf dem Kraut anrichten.

Weintrauben waschen, kurz in heißem Wasser blanchieren, die Haut abziehen und die Weintrauben rund um die Fasane legen.

Getränk: Württemberger Rotwein, z.B. Trollinger

## **Zubereitung**

Fasane unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Speck umwickeln. Mit Garn umbinden, in einem Bratentopf in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen setzen und 30-40 Minuten braten.

Sauerkraut locker zupfen. Zwiebeln abziehen und würfeln. Schweineschmalz zerlassen, die Zwiebeln darin glasig dünsten, das Sauerkraut hinzufügen und mit Champagner oder Sekt auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in etwa 30 Minuten gar dünsten, zwischendurch einmal umrühren.

Kartoffeln schälen, waschen und in reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. in etwa 20 Minuten gar kochen. Die Kartoffeln noch heiß durch die

# *Fasan nach der Art der Winzerin*

## **Zutaten**

- 2 Ofenfertige Fasane  
Salz und frisch gemahlener  
Pfeffer
- 4 mittl. Zweige Thymian
- 55 Gramm Butter
- 4 Essl. Trockener Weißwein
- 1 klein. Rote Zwiebel oder  
Schalotte,  
Gehackt
- 115 Gramm Dunkle Trauben, halbiert  
Und entkernt
- 2 Essl. Vieux Marc de Bourgogne
- 4 Essl. Creme double

## **Zubereitung**

1. Die Fasane mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils einen Zweig Thymian in das Innere legen. Die Hälfte der Butter in einer gußeisernen Kasserolle schmelzen lassen und die Fasane leicht von allen Seiten anbraten. Den Wein hinzu geben, die Kasserolle schließen und bei niedriger Hitze oder im mittelheißen Ofen (190° C, Gas: Stufe 2-3) 40-50 Minuten braten, bis die Fasane so gar sind.
2. Die Fasane auf eine vorgewärmte Platte legen. Die restliche Butter im Topf schmelzen lassen und darin die Zwiebel 4-5 Minuten lang weich dünsten. Die Trauben hinzugeben und noch 3 Minuten braten. Den Marc de Bourgogne in einer Kelle anzünden und in den Topf gießen.
3. Die Sauce köcheln lassen, bis sie dicklich wird, dann von der Platte nehmen und die Sahne hineinrühren. Die Sauce über oder neben die Fasane gießen, das Gericht mit dem verbliebenen Thymian garnieren und servieren.

# *Fasan nach Mailänder Art*

## **Zutaten**

1		Küchenfertiger Fasan mit Innereien
30	Gramm	Pancetta (Speck)
30	Gramm	Butter
1		Zwiebel
1		Gewürnelke
120	Gramm	Faschiertes
60	Gramm	Kalbsleber
1	Tasse	Brühe
200	ml	Marsala
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Den Fasan gut waschen, dann trockentupfen. Die Pancetta in Streifen schneiden und in Butter andünsten. Den Fasan dazugeben und von allen Seiten anbraten. Die ganze Zwiebel und die Gewürnelke zugeben. Hackfleisch, Kalbsleber und die feingeschnittenen Innereien des Fasans ebenfalls zufügen und unter Rühren bei starker Hitze ein paar Minuten mitbraten. Brühe und Marsala zugießen und das Ganze bei mäßiger Hitze und nur halb zugedeckt 40 Minuten schmoren. Dann den Fasan zerteilen und mit dem passierten Bratensaft überziehen.



# *Fasan nach Normannischer Apfelbauern-Art*

## **Zutaten**

1	Fasan, bratfertig
125 Gramm	Räucherspeck
1	Prise Salz
1	Prise Pfeffer
	Apfelschnaps (Calvados)
6	Äpfel
125 Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Fasan mit Scheiben von Räucherspeck umwickeln und mit Bindfaden binden. Salzen, pfeffern und in Speckabfällen in der Röhre bei 225-250° C gut braun braten, dabei öfters begießen. Nach 30 Minuten herausnehmen, mit erwärmtem Apfelschnaps umgießen und anzünden (flambieren). Inzwischen geschälte, entkernte und gestückelte Äpfel in Butter schwenken. Über den tranchierten und angerichteten Fasan geben. Dazu gebackene Kartoffeln reichen.

# *Fasan Puszta-Zauber*

## **Zutaten**

- 1 Fasan, jung
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- Reis, gekocht
- 1 Tasse Kürbis oder gestückelter Ananas
- 1 Schuss Weinbrand
- Speckscheiben
- Berberitzen-, Vogelbeer-  
Oder Johannisbeergelee

## **Zubereitung**

Bratfertigen Fasan salzen, pfeffern und füllen mit Reis, vermischt mit Kürbis oder Ananas und Weinbrand. Zunähen, mit Speckscheiben umwickeln und in Speckabfällen in heißer Röhre bei 225-250° C braten. öfters begießen, bei zuviel Oberhitze mit gebutterter Folie abdecken. Ist das Geflügel fertig, mit Wildgelee überglänzen.

# *Fasan-Rezept aus der Steiermark*

## **Zutaten**

1		Fasan, topfertig
250	Gramm	Räucherspeck
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
2		Zwiebeln
1		Wirsing oder Spitzkohl (klein)
2	Tassen	Brühe
500	Gramm	Kartoffeln, roh
4		Räucherwürste, kleine
4	Scheiben	Weißbrot

## **Zubereitung**

Fasan in 8 Stücke teilen, salzen und pfeffern. Speck in Streifen schneiden, braten und schmelzen. In etwas Speckfett Fasanstücke von beiden Seiten braun braten. Auch in Scheiben geschnittene Zwiebeln goldgelb braten. Von geputztem Kohl Strunk entfernen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In passendes Schmorgeschirr etwas Speckfett ausgießen, Kohl, Zwiebeln, Fasanenstücke und wiederum Kohl hineinschichten. Salzen, pfeffern, Rest Speckfett samt Grieben hinzugeben. Mit Brühe begießen und im geschlossenen Geschirr je nach Alter des Fasans 30 Minuten bis 1 Stunde bei 190-200° C dämpfen. Jetzt Kartoffeln, Würste und Brot obenauflegen. Wiederum etwa 20 Minuten dämpfen. Deckel abnehmen und bei 250° C überbacken, damit die Brotscheiben recht knusprig werden. Dazu trinke man nach Landessitte ein Gläschen Enzian oder ein Glas Johannisbeerwein (Riebiselwein).

# *Fasan Royal*

## **Zutaten**

2		Fasane gerupft & zubereitet
450	Gramm	Esskastanien frisch
1		Ei
2	Essl.	Öl
		Bordeaux-Wein
		Whisky
625	ml	Fasanenbrühe
125	ml	Sahne
		Salz
		Pfeffer
		Muskat
		Kerbel gehackt
450	Gramm	Pilze in Butter gedünstet
60	Gramm	Cheddar-Käse gerieben
60	Gramm	Butter in Flöckchen

## **Zubereitung**

Den Fasan entbeinen, dabei die Brüstchen vorsichtig abtrennen und in Form schneiden. Das restliche Fleisch beiseite legen. Die Kastanien einritzen, in etwas Salzwasser kochen, schälen und mit dem Fleisch pürieren. Mit dem Ei binden und würzen. Beide Brüstchen einschneiden und mit der Kastanienfüllung füllen. Öl erhitzen und die Fasanenbrüstchen sanft braten, bis sie gar sind. Dann aus der Pfanne nehmen und warmhalten. Den Bratensatz mit je einem Schuss Rotwein und Whisky loskochen und die Fasanenbrühe (die man mit den Knochen selbst zubereitet) zugeben. Alles dickflüssig einkochen lassen, dann die Sahne zugeben. Salzen, pfeffern, mit Muskat abschmecken und die Sauce durch ein Sieb passieren. In einem kleinen Topf mit gehacktem Kerbel garnieren und warmhalten. Die Pilze in Butter dünsten und nach Geschmack würzen, auf einer Platte anrichten und die Fasanenbrüstchen darauf anrichten. Mit der Sauce überziehen und mit dem geriebenen Käse und ein paar Butterflöckchen bestreuen. Dann kurz unter den Grill legen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Zum Fasan passt auch eine Beilage aus Äpfeln, Zitrone, Karotten, Frühlingsswiebeln. Die Apfelstücke werden mit der Zitronenschale gegart, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelke und einigen Rosinen gewürzt. Dann etwas Hühnerbrühe und das restliche Gemüse zugeben. Auch prima dazu: Kartoffelchen.

# *Fasanbrüstchen mit Balsamicokraut*

## **Zutaten**

4		Fasanbrüste
		Salz, Pfeffer
		Thymian
100	Gramm	Dünner grüner Speck
300	Gramm	Schweinsnetz
1	Scheibe	Durchzogener Speck
3		Körner Piment
1		Lorbeerblatt
1		Karotte
1/2	Ltr.	Wildfond (oder kräftige Suppe)
62	ml	Obers
1/2		
1	Essl.	Sauerrahm

---

### FÜR DAS BALSAMICOKRAUT

600	Gramm	Junges Kraut
40		Kernlose Weintrauben
1/2		Geschälter Apfel
		Butter
		Salz, Pfeffer
		Balsamicoessig (mindestens 20 Jahre alt)

Butter und Balsamico abschmecken.

Fasanbrüstchen mit Balsamicokraut auf Tellern anrichten.

## **Zubereitung**

Fasanbrüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die Brüstchen zuerst in grünen - also nicht geräucherten - Speck, dann ins Schweinsnetz einwickeln. In einer Pfanne auf allen Seiten anbraten, anschließend im Rohr bei 180°C in 6-7 Minuten fertig braten. Fasanbrüste 6 Minuten an einem warmen Ort rasten lassen. Im Bratrückstand eine Scheibe durchzogenen Speck und die würfelig geschnittene Karotte mit den Pimentkörnern und dem Lorbeerblatt anbraten. Mit Wildfond aufgießen. Auf ca. 1/8 l einkochen lassen, danach abseihen und mit dem Obers aufgießen. Die Sauce mit Sauerrahm und schwarzem Pfeffer abschmecken.

Aus dem Krautkopf den Strunk entfernen. Kraut in feine Streifen schneiden, in Butter mit Salz und Pfeffer leicht anbraten. Den kleinwürfelig geschnittenen Apfel mit den halbierten Weintrauben zum Kraut geben. Kurz weiterbraten. Vom Herd nehmen, mit

# *Fasanbrust im Speckmantel*

## **Zutaten**

6		Fasanenbrüste
1/4	Ltr.	Rindsuppe
		Salz & weißer Pfeffer
1	Essl.	Butter
12	Scheiben	Speck
1	Essl.	Trüffelöl
		Öl und Butter zum Braten
		Salz
3		Thymianzweige
		Weißer Pfeffer aus der Mühle
3		Lorbeerblätter
1		Schwarze Trüffelknolle
5		Wacholderbeeren
1		Romanesko
20	ml	Grand Manier
20	ml	Gin
		Breite Bohnen
1/4	Ltr.	Brauner Hühnerfond
		Salz & Muskat
		Kalte Butter zum Montieren
1	Stück	Butter
200	Gramm	Polenta
1/4	Ltr.	Milch

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Speckscheiben einhüllen. In einer heißen Pfanne mit Öl und Butter braten, Thymianzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren begeben und bei 180° C ins vorgeheizte Rohr geben.

Nach ca. 10 Minuten herausnehmen, die Fasanenbrüste an einen warmen Ort zum Rasten stellen. Den Bratenrückstand mit Grand Manier und Gin ablöschen, mit braunem Hühnerfond auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Mit kalter Butter zu einer sämigen Soße montieren, anschließend durch ein feines Sieb seihen.

Milch und Rindsuppe mit der Butter aufkochen und die Polenta einrühren. Etwa 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen, mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken (kleiner Tip: Kurz vor dem Anrichten 2 EL geschlagenes Sahne unterheben), die Trüffel mit einem Trüffelhobel über die Polenta hobeln.

Den Romanesko und die breiten Bohnen in Salzwasser kochen und mit Salz, Muskat und Butter abschmecken.

# *Fasanbrust mit Senfrucht-Sauce*

## **Zutaten**

2		Bananen
1		Daim (Riegel)
150	Gramm	Fasanenbrust
1		Glas` Senfrüchte
1	Pack.	BUITONI Tagliatelle (Nudelnester)
1		Staudensellerie
1		Zucchini gelb

## **Zubereitung**

Fasan, mit Salz und Pfeffer würzen, und in Olivenöl leicht anbraten, den Sirup der Senfrüchte und etwas Butter dazugeben, später die Früchte hineinrühren und in der Pfanne weiterziehen lassen. Nudeln in Salzwasser kochen, dann in Butter schwenken. Beim Staudensellerie die Blätter entfernen, klein schneiden und in Öl anbraten. Anschließend mit den Nudeln mischen. Zucchini in schräge Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls in Öl braten. Zucchinscheiben am Rand eines Tellers drappieren, Staudensellerie-Nudeln in die Mitte geben und die aufgeschnittene Fasanenbrust mit der Sauce darauf anrichten. Mit Petersilie garnieren.

# *Fasanen-Supreme mit Trüffel*

## **Zutaten**

4	Fasanenbrüstchen, mit Haut Und Lebern der beiden Fasane
1	Pack. Safran
1/4	Teel. Pilzpulver
1	klein. Zwiebel fein gehackt
2	Essl. Olivenöl
20	ml Whisky
1	klein. Rosmarinzweig
2	Lorbeerblätter
2	Salbeiblätter
2	Essl. Butter
	Salz
	Pfeffer
50	Gramm Weiße Trüffel

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüstchen und -lebern mit dem Safran, dem Pilzpulver, der gehackten Zwiebel, dem Olivenöl, dem Whisky, Rosmarin, Salbei und Lorbeerblättern in ein Gefäß geben und einige Stunden marinieren.

Dann die Fasanenbrüstchen herausnehmen, trockentupfen und in der Hälfte der Butter auf beiden Seiten goldbraun braten. Aus der Pfanne nehmen. Nun die Lebern in die Pfanne legen. Salbei, Rosmarin und Lorbeerblätter aus der Marinade entfernen, die Marinade zu den Lebern gießen. 10 Minuten leise köcheln lassen. Anschließend das Ganze im Mixer pürieren.

Die restliche Butter in der Pfanne zerlassen, die Leberpaste dazugeben, salzen und pfeffern. Die Fasanenbrüstchen hineinlegen und durchwärmen. Auf einzelnen Tellern anrichten und bei Tisch die Trüffel portionsweise darüberhobeln.



# *Fasanenbrüstchen an Selleriegemüse und Traubensosse*

## **Zutaten**

4		Fasanenbrüstchen
400	Gramm	Sellerie in feine Scheiben Oder Streifen
4	Essl.	Halbe weiße u. rote Trauben Entkernt Butter Öl
1	Essl.	Petersilie frisch gehackt Salz Pfeffer Traubensaft
1	Essl.	Feine Schalottenwürfel
125	ml	Sahne

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüstchen werden mit Salz, Pfeffer gewürzt und in Öl-/ Buttergemisch auf beiden Seiten gut angebraten, so dass sie innen noch saftig sind und beiseite gestellt.

Schalottenwürfel in der Pfanne anbraten, evtl. noch etwas Butter hinzugeben, Trauben hinzu mit etwas Traubensaft ablöschen (nach Geschmack noch lieblichen Weißwein hinzu) und einkochen lassen.

Für das Selleriegemüse werden die Schalottenwürfel im Butter-Ölgemisch angebraten, Selleriestreifen dazu, bei geschlossenem Deckel abdünsten bis das Wasser herausgetreten ist. Mit Sahne angießen. Zum Schluss mit der gehackten Petersilie verfeinern.

Dazu passen hausgemachte Spätzle.

# *Fasanenbrüstchen mit Dörrobst und Chicoree-Mantel*

## **Zutaten**

4		Fasanenbrüstchen
50	Gramm	Aprikosen, getrocknet
50	Gramm	Pflaumen, getrocknet
50	Gramm	Feigen, getrocknet
20	Gramm	Pilze, getrocknet, (Herbsttrompeten oder Steinpilze)
200	Gramm	Putenoberkeule
1	Prise	Five-Spice-Gewürz
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Cayenne
1		Eiweiß
10	ml	Cognac
100	ml	Sahne
2		Chicoree
1/2		Zitrone, Saft davon
1/2	Essl.	Salz
1	Teel.	Zucker
2	Essl.	Himbeer- oder Apfelessig
		Salz
		Weißer Pfeffer
		Öl zum Braten
500	Gramm	Schweinenetz

---

## GEMÜSE-BEILAGE UND SOSSE

1		Möhre
2		Stangensellerie
1		Chicoree
1	Teel.	Honig
1	Schuss	Zitronensaft
2	Essl.	Olivenöl
100	Gramm	Champignons, frisch

20 ml Portwein weiß  
100 ml Geflügelfond  
1 Döschen Trüffeljus  
20 Gramm Trüffel  
10 Gramm Butter

## Zubereitung

Fasanenbrüstchen von Haut, Sehnen befreien. Die getrockneten Früchte und Pilze in kochendem Wasser 15 Minuten einweichen. Aus dem Wasser nehmen und abtrocknen. Mit einem Messer die getrockneten Früchte und Pilze in sehr feine Würfel schneiden.

Das Putenfleisch in 1/2 cm große Würfel schneiden. Mit den Gewürzzutaten vermengen. In der Tiefkühltruhe für 15 Minuten kalt stellen, bis das Fleisch fast gefriert. Fleisch in die Küchenmaschine mit Schneideinsatz (Cutter) geben und grob zerkleinern. Eiweiß und Cognac zufügen und wieder zerkleinern.

Kalte Sahne und die Hälfte der gewürfelten Früchte und Pilze zufügen. Diese Farce sollte sehr fein und homogen sein. Die Fasanenbrüstchen rundherum mit leichter Farbe anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Dann erst würzen. In der gleichen Pfanne den Rest des gehackten Pilz-Obstgemisches kurz anschwanken. Kurz auskühlen lassen und unter die fertige Farce mischen.

In etwa 1,5 l kochendem Wasser den Zitronensaft, Salz, Zucker und Essig geben. Den von Strunk und unschönen Blättern befreiten Chicoree in das Wasser geben und 10 Minuten blanchieren. Danach in kaltem Wasser abschrecken und die Blätter abpflücken.

Das gewässerte Schweinenetz in vier rechteckige Stücke von 20 auf 30 cm teilen und auf etwas größer ausgelegte Klarsichtfolie verteilen. In der Größe des Fasanenbrüstchens den blanchierten Chicoree auf das Schweinenetz verteilen. Den Chicoree großzügig mit Farce bestreichen und das Fasanenbrüstchen darauf setzen. Nun alles mit Hilfe der Folie einschlagen und 15 Minuten kalt stellen. In einer Pfanne diese Päckchen rundherum anbraten und für 12 Minuten bei 170 Grad in den Backofen geben.

TIPP: Wer sicher sein möchte, dass das Essen auch ein Erfolg wird, sollte mit einem Gar- oder Fleischthermometer kontrollieren. Bei 56 Grad aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen.

Geschälte Möhren in hauchdünne Scheiben hobeln. Den Staudensellerie auch sehr fein schneiden. Chicoree vom Strunk befreien und längs achteln. In einer Pfanne den Honig erwärmen. Das Gemüse und den Zitronensaft samt Olivenöl dazugeben und diese Mischung 10 Minuten karamelisieren lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse auf einer Platte oder Teller anrichten.

In dieser Pfanne die geachtelten Champignons kurz anschwitzen und mit dem Portwein, Geflügelfond und Trüffeljus ablöschen. Den Fond einkochen, bis er Konsistenz bekommt. Abschmecken und mit einem Stück Butter binden. Zum Schluss den Trüffel einhobeln.

Fasan in Scheiben schneiden, auf das Gemüsebett setzen und mit der Soße nappieren.

# *Fasanenbrüstchen mit Trauben*

## **Zutaten**

1		Fasan ca. 800 g
1/4	Ltr.	Wasser
200	Gramm	Trauben weiß und blau
1	Scheibe	Weißbrot gerieben
40	Gramm	Butter
200	ml	Rotwein
		Salz

---

## ZUM GARNIEREN

50	Gramm	Trauben weiß
50	Gramm	Trauben blau

## **Zubereitung**

Bekannt auch als Supreme de faisan aux raisins.

Fasan unter kaltem Wasser abspülen. Innen und außen mit Haushaltspapier trockentupfen. Jetzt mit einem scharfen Messer den Fasan kurz hinter dem Flügelansatz quer durchteilen. Die Brüstchen auslösen. Brustknochen im Wasser bei geschlossenem Topf 20 Minuten kochen, durchsieben und mit Salz abschmecken (Knochen und übrigen Fasan im Kühlschrank aufbewahren und daraus z.B. am nächsten Tag eine Suppe kochen).

Trauben abziehen und entkernen. Das ist leider mühsam. Sie können es auch lassen, wenn Sie Trauben mit Schalen und Kernen mögen. Trauben in der Fasanenbrühe erhitzen. Abtropfen lassen, Brühe auffangen und Trauben warm stellen.

Fasanenbrüstchen (größere einbis zweimal der Länge nach schräg durchschneiden) salzen und in geriebenem Weißbrot wenden.

Butter in der Pfanne erhitzen. Brüstchen darin auf beiden Seiten 1/2 Minute, dann noch auf jeder Seite 6 Minuten anbraten. Ständig mit Butter beschöpfen. Wein und Fasanenbrühe angießen. Die Trauben noch einmal mit erhitzen. Dann alles auf einer Platte anrichten. An einer Seite die gewaschenen, trockengetupften Trauben anlegen.

Beilage: Stangenweißbrot und Wein aus dem Rheingau.

# *Fasanenbrust auf Apfelkraut mit Weißer Pfeffersauce*

## **Zutaten**

---

FÜR DAS APFELKRAUT	
1	Zwiebel
2 Essl.	Keimöl
50 Gramm	Speckschwarte
700 Gramm	Sauerkraut
200 ml	Cidre
1	Lorbeerblatt
1	Wacholderbeere
5	Pfefferkörner
1	Kartoffel, mehligkochend
2 klein.	Äpfel
2 Teel.	Puderzucker
10 Gramm	Butter
	Salz

---

FÜR DIE FASANENBRÜSTE	
Fasanenbrüste von 2 Fasanen Mit Knochen	
1 Essl.	Öl
1	Möhre
2	Zwiebeln
2 Teel.	Pfefferkörner, schwarz
1	Wacholderbeere
20 Gramm	Butter
2 Essl.	Weinbrand
300 ml	Hühner-Bouillon
200 ml	Sahne
	Pfeffer, frisch gemahlen
1 Essl.	Öl
10 Gramm	Butter
1	Thymianzweig

## **Zubereitung**

1. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Öl erhitzen und die Speckschwarte und die Zwiebeln darin anschwitzen. Das Kraut dazugeben, mit 150 ml Cidre aufgießen. Aromaten in ein Mullsäckchen füllen und zum Kraut geben. Kartoffel reiben und unter das Kraut rühren. Zugedeckt 45 Minuten köcheln lassen. Die Schwarte herausnehmen. Äpfel schälen und würfeln. Fasanenbrüste auslösen und die Knochen in kleine Stücke hacken.

2. Puderzucker karamelisieren lassen. Die zuvor im Ofen getrockneten Knochen und den zerstoßenen Pfeffer dazugeben und anrösten lassen. Möhre und Zwiebeln in Stücke schneiden und zu den Knochen geben. Mit Cognac ablöschen und einreduzieren lassen. Erst mit Brühe aufgießen, dann mit Sahne und 40 Minuten köcheln lassen.

3. Die Apfelstücke

4. Fasanenbrüste würzen und in der Butter anbraten. Thymian dazu geben und die Brust immer wieder mit der zerlassenen Butter begießen.

5. Die Sauce durchpassieren und mit einem Mixer schaumig aufschlagen.

6. Fasanenbrüste schräg in Scheiben schneiden, auf dem Kraut anrichten und mit der Sauce überziehen. Dazu: Lockeres Kartoffelpüree mit Butterbrösel

# *Fasanenbrust auf Champagnerkraut und Glasierten Weintrauben*

## **Zutaten**

1	Pack.	Blattgelatine
150	Gramm	Fasanenbrust
1	Schale	Himbeeren
1		Piccolo
5	Scheiben	Speck durchwachsen
500	Gramm	Sauerkraut
1	Schale	Weintrauben grün&rot
1		Zwiebel
1		Vanilleschote

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrust würzen, in Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut mit Speckwürfeln, Zwiebelringen, Piccolo und einer Prise Zucker anschwitzen. Für die Soße die entkernten Weintrauben in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem guten Schuß Calvados ablöschen, flambieren und mit einem Becher Sahne auffüllen.

# *Fasanenbrust auf Pfefferkraut mit Glacierten Apfelspalten*

## **Zutaten**

1		Fasan, küchenfertig
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
1	Teel.	Speiseöl
1	Teel.	Weißer Pfefferkörner
1	Essl.	Weinbrand
1		Wacholderbeere
125	ml	Fleischbrühe
125	ml	Süße Sahne
		Salz
		Pfeffer, gemahlen
150	Gramm	Sauerkraut gekocht
1		Apfel, aromatisch
40	Gramm	Butter
2	Teel.	Zucker
1	Essl.	Weißwein, trocken
6		Maronen geschält und Gekocht

## **Zubereitung**

Vom Fasan beim Wildhändler Brüste und Keulen auslösen lassen. Das Knochengerippe kleingehackt mitnehmen. Die Keulen einfrieren oder für etwas anderes verwenden.

Aus den Knochen einen Wildfond zubereiten, der für die Sauce benötigt wird. Dazu das gewaschene Suppengrün kleinschneiden. Zwiebel schälen, und in Stücke schneiden. Öl in einem Kochtopf erhitzen und die grob zerdrückten Pfefferkörner darin anrösten. Knochen dazugeben und scharf anbraten, dann Gemüse und Gewürze zugeben, mit Weinbrand ablöschen. Mit Brühe aufgießen und auskochen lassen. Sahne dazugeben und in geschlossenem Topf

bei schwacher Hitze 20 Minuten köcheln lassen.

Für die Fasanenbrüste einen Topf, etwa 3 cm hoch mit Wasser gefüllt, erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Brüste auf einen Dämpfeinsatz oder Gitter legen, in den Topf stellen und über Dampf 8-10 Minuten gar kochen.

Den Knochenfond auf einem Sieb abgießen und die Hälfte davon unter das fertig gekochte Sauerkraut mischen. Mit einander erhitzen.

Apfel schälen, halbieren, entkernen, in längliche Spalten schneiden. Die Hälfte Butter und die Hälfte Zucker in einer Pfanne erhitzen, die Apfelspalten darin goldbraun braten. Mit Wein ablöschen und kurz ziehen lassen. Die gekochten Maronen in der restlichen Butter mit dem restlichen Zucker bestreuen, glacieren. Die restliche Sauce noch ein wenig einkochen lassen.

Die gegarten Fasanenbrüstchen in dünne schräge Scheiben schneiden und auf dem Pfefferkraut anrichten. Mit der restlichen Sauce begießen und mit glasierten Maronen und Äpfeln umkränzen.



# *Fasanenbrust auf Spitzkohl*

## Zutaten

---

FÜR DAS FLEISCH	
4	Fasanenbrüste (ohne Haut Und Knochen) Salz und Pfeffer
1	Essl. Öl
1/2	
30	Gramm Butter
1	Ungeschälte Knoblauchzehe
2	Thymianzweige
4	Scheiben Durchwachsener Speck

---

FÜR DAS GEMÜSE	
1	Essl. Rosinen
2	Essl. Halbtrockener Sherry
1/2	Weißer Zwiebel
2	Essl. Getrocknete Trompetenpilze
2	klein. Möhren
400	Gramm Spitzkohl
1	Essl. Öl Salz und Pfeffer
40	Gramm Butter

---

FÜR DIE SAUCE	
1	Rote Chilischote (mittelscharf)
80	Gramm Aprikosenkonfitüre
2	Essl. Reissessig Salz

## Zubereitung

1. Für das Fleisch die Fasanenbrüste salzen und pfeffern. In einer Pfanne bei milder Hitze 1 EL Öl und die Butter erhitzen und die Fasanenbrüste mit dem Knoblauch und

den Thymianzweigen hineingeben. Die Fasanenbrüste auf beiden Seiten insgesamt etwa 4 Minuten sanft anbraten, herausnehmen und warm halten. Den Speck in einer Pfanne im restlichen Öl kross anbraten, auf Küchenpapier abtropfen lassen und in breite Stücke schneiden.

2. Für das Gemüse die Rosinen in Sherry einweichen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Trompetenpilze in etwas Wasser einmal aufkochen, dann kurz darin ziehen lassen, bis sie weich sind. Die Pilze abgießen und grob zerkleinern. Die Möhren schälen. Den Spitzkohl putzen, den Strunk entfernen und den Kohl in Rauten schneiden.

3. Die Zwiebelwürfel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl glasig dünsten. Spitzkohl hinzufügen und die Möhren auf einem feinen Hobel in dünnen Scheiben darüber raspeln. Beides bissfest garen, die Trompetenpilze und die eingeweichten Rosinen mit dem Sherry hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Butter hinzufügen und darin schmelzen lassen.

4. Für die Sauce die Chilischote halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Aprikosenkonfitüre mit 6 EL Wasser erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Reisessig und die Chilistreifen hineingeben, die Sauce vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

5. Das Spitzkohlgemüse auf warmen Tellern verteilen, die Fasanenbrüste und Speckstücke darauf anrichten. Mit der Sauce beträufeln.

Tipp: Trompetenpilze, auch Herbsttrompeten genannt, sind dunkel bis schwarz und wachsen auf Laubwaldböden. Anstelle der Trompetenpilze kann man auch getrocknete Mu-Err-Pilze verwenden. Dafür die getrockneten Pilze 10 Minuten in Wasser köcheln lassen, in ein Sieb abgießen und weiterverarbeiten.

# Fasanenbrust auf Winzerart

## Zutaten

3		Fasane
300	ml	Cognac
10	Ltr.	Weißwein
1		Möhre
6		Schalotten
30	Ltr.	Doppelrahm
		Salz
1		Muskatellertraube (300 g)

---

### SAUERKRAUT

400	Gramm	Sauerkraut
150	Gramm	Rauchspeck
5		Wacholderbeeren
		Pfeffer
		Koriander
2		Lorbeerblätter
1		Zwiebel
		Butter
1		Knoblauchzehe
10	Ltr.	Weißwein

---

### BEILAGE

35	Gramm	Gänsestopfleber
		Brotscheiben, gegrillt
		Gruyere gerieben
		Butter flüssig

35 g Gänsestopfleber sehr fein hacken und auf gegrillte Brotscheiben streichen. Mit etwas geriebenem Gruyere und flüssiger Butter bedecken und überbacken. Die Fasanenbrüste werden 15 Minuten im sehr heißen Ofen gebraten. In Scheiben schneiden, salzen, pfeffern. Zusammen mit dem Sauerkraut, den Trauben, den Kanapees und Spätzle servieren. Dazu ein Riesling oder Grauburgunder Spätlese oder, wenn es Rotwein sein soll, ein besserer Volnay.

## Zubereitung

Die Zusammensetzung ist klassisch: Die Brust der Vögel wird im Ofen gegart, aus dem Rest zieht man eine kräftige Sauce. Dazu Sauerkraut mit entkernten, heißen Weintrauben. Zuerst wird aus dem, was vom Fasan übrigbleibt, wenn man die Brust (mit der Haut) ausgelöst und Herz und Leber gerettet hat (Anmerkung: und die Schenkel zur Seite gelegt), ein Saucenfond gezogen. Also die Knochen im Ofen braun werden lassen und karamelieren, die Karotte, die gehackten Schalotten und die Unterschenkel dazu und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Dann den Doppelrahm anschütten und eine halbe Stunde auskochen. durchsieben, reduzieren und würzen. Sauerkraut: die Zwiebel in Butter glasig schwitzen lassen, das Sauerkraut und restliche Zutaten begeben und zusätzlich mit 1 Glas Wasser kochen lassen. Darf nicht zu weich werden. Gleichzeitig die Weintrauben schälen, entkernen und in Butter karamelisieren. Wichtig ist eine kleine, aber extravagante Beilage: Das mit Fett durchzogene Fleisch der Oberschenkel, die Leber, das Herz sowie

# *Fasanenbrust im Selleriemantel mit Limonen-Pfeffer- Linse ...*

## **Zutaten**

4	Fasanenbrüste
	Salz
1	Gehackter Rosmarin
1	Dicke Sellerieknolle in Hauchdünnen Scheiben
2	Olivenöl
<hr/>	
	FÜR DEN LINSEN-SUD
50	Weißer Pfefferkörner
3	Schalotten
1	Knoblauchzehe
50	Schinkenwürfel
8	Limonenblätter
100	ml Fasanenessenz oder Geflügelbrühe
150	ml Sherry (Oloroso)
2	Balsamico
1	Anis-Saat
1	Koriander-Saat
200	ml Sahne
<hr/>	
	FÜR DIE LINSEN
200	klein. Schwarze Linsen (knackig vorgekocht)
20	Butter
	Winzige Würfel (Brunoise) Von 2 Möhren
3	Schalotten
3	Sellerie
<hr/>	
	FÜR DAS STECKRÜBENPÜREE
600	Steckrübe in Würfeln
100	ml Fleischbrühe

1 Muskat  
3 Gehackte Schalotten  
20 Butter  
100 ml Sahne  
Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Fasanenbrüste salzen, mit Rosmarin bestreuen und mit den Selleriescheiben umwickeln. Auf beiden Seiten in wenig Olivenöl kräftig anbraten. Dann auf ein Gitter legen und für acht Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Ofen geben.

Die Pfefferkörner grob stoßen, in Öl einige Minuten frittieren, danach in einem Sieb auffangen. Unterdessen Schalotten- und Knoblauchwürfel in etwas Öl anschwitzen, dann alle weiteren Zutaten für den Linsensud hinzu geben, auch die frittierten Pfefferkörner. Alles 15 Minuten köcheln lassen, dann durch ein Sieb passieren.

Jetzt die feinen Würfel von Möhren, Schalotten und Sellerie in etwas Olivenöl anschwitzen. Die vorgegarten Linsen dazu geben und den Linsensud. Kurz aufkochen und abschmecken.

Die Steckrübenwürfel mit gehackten Schalotten in etwas Butter anschwitzen. Dann die Brühe angießen und alles rund 15 Minuten garen. Zum Schluss die Sahne zugeben, Muskat und Salz. Aufkochen und danach mit dem Zauberstab pürieren.

Anrichten Linsen und Püree nebeneinander auf die Teller geben, darüber die Fasanenbrust. Mit Limonenblättern dekorieren.

# Fasanenbrust im Speckmantel

## Zutaten

6		Fasanenbrüste
		Salz
		Weißer Pfeffer
12	Scheiben	Speck
		Öl
		Butter zum Braten
3		Thymianzweige
3		Lorbeerblätter
5		Wacholderbeeren
20	ml	Grand Manier
20	ml	Gin
1/4	Ltr.	Brauner Hühnerfond
		Butter kalt zum Montieren
200	Gramm	Polenta
1/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Rinderbrühe
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Trüffelöl
		Salz
		Weißer Pfeffer aus der
		Mühle
1		Schwarze Trüffelknolle
1		Romanesko
		Breite Bohnen
		Salz & Muskat
20	Gramm	Butter

## Zubereitung

Die Fasanenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen und in Speckscheiben einhüllen. In einer heißen Pfanne mit Öl und Butter braten, Thymianzweige, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren begeben und bei 180Grad C ins vorgeheizte Rohr geben. Nach ca. 10 Minuten herausnehmen, die Fasanenbrüste an einen warmen Ort zum Rasten stellen. Den Bratenrückstand mit Grand Manier und Gin ablöschen, mit braunem Hühnerfond auffüllen und auf die Hälfte der Menge einkochen lassen. Mit kalter Butter zu einer sämigen Soße montieren, anschließend durch ein feines Sieb seihen.

Milch und Rindsuppe mit der Butter aufkochen und die Polenta einrühren. Etwa 3 bis 4 Minuten unter ständigem Rühren kochen, mit Trüffelöl, Salz und Pfeffer abschmecken (kleiner Tip: Kurz vor dem Anrichten 2 EL geschlagenes Obers unterheben), die Trüffel mit einem Trüffelhobel über die Polenta hobeln.

Den Romanesko und die breiten Bohnen in Salzwasser kochen und mit Salz, Muskat und Butter abschmecken.

# *Fasanenbrust im Spitzkohlmantel mit Apfel-Rosmarinpüree*

## **Zutaten**

---

	FASAN
4	Fasanenbrüste vom Wild- oder Geflügelhändler
4-8	Spitzkohlblätter je nach Größe

---

	ZUTATEN FÜR DIE GEFLÜGELFARCE (GEFLÜGELPÜREE)
180 Gramm	Hähnchenbrust ohne Haut und Knochen
200 Gramm	Flüssige Sahne
2 Essl.	Petersilie, frisch gehackt
	Salz, Pfeffer
1 Spritzer	Zitronensaft
	Butterschmalz zum Braten

---

	ZUTATEN FÜR DAS APFEL-ROSMARIN-PÜREE
4	Äpfel
150 ml	Rotwein
1-2	Gewürznelken
1 Stange	Zimt
1 Essl.	Zucker
1 Zweig	Rosmarin
3 Essl.	Butter
	Salz
	Pfeffer

## **Zubereitung**

Fasan

Die Spitzkohlblätter in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken

und trockentupfen. Anschließend zwischen zwei Küchentüchern vorsichtig leicht flach klopfen. Die Fasanenbrüste von Haut, Sehnen und dem Flügelknochen befreien, mit Salz und Pfeffer würzen.

Geflügelfarce (Geflügelpüree):

Für die Geflügelfarce die Hähnchenbrust salzen, pfeffern, mit einem Spritzer Zitronensaft marinieren, in kleine Streifen schneiden und circa 15 Minuten im Tiefkühler anfrieren.

Im sehr kalten Zustand das Fleisch fein in der Moulinette kuttern (pürieren), nach und nach die eiskalte Sahne dazugeben. Damit verhindern Sie, dass das Fleisch beim mixen in der Moulinette zu warm wird und die Farce gerinnt. Die Farce (Geflügel-Sahnepüree) mit einer Teigkarte durch ein feines Sieb streichen, mit gehackter Petersilie vermengen und kalt stellen.

Die Spitzkohlblätter mit etwas Geflügelfarce bestreichen. Die Fasanenbrüste darauflegen und ebenfalls dünn mit Farce bestreichen, einzeln mit dem Spitzkohlblatt umwickeln, sodass ein kleines Päckchen entsteht. Vorsichtig in etwas Butterschmalz nicht zu heiß anbraten und im vorgeheizten Backofen am besten auf einem Gitter mit einem Blech darunter bei 150 Grad circa 15 bis 18 Minuten garen. Nach dem Braten die Fasanenbrüste aus dem Ofen nehmen und etwa zehn Minuten Ruhen lassen.

Noch einmal circa ein bis zwei Minuten im Ofen erwärmen und in schräge Scheiben schneiden. Mit Apfel-Rosmarin-Püree servieren (siehe unten).

Tipp:

Für die Sauce können Sie die Fasanknochen oder Wildgeflügelknochen anrösten, dann mit etwas Schalotten, Karotte und Sellerie weiterrösten, bis ein dunkler Röstton entsteht. Mit etwas Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond oder Wasser die Knochen bedecken.

Mit etwa einem Achtel Liter Sahne auffüllen, mit Lorbeer, Wacholder und Pfefferkörnern würzen und circa 30 Minuten leicht kochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb gießen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren 100 Gramm kalte Butterwürfel einmixen. Dadurch bekommt die Sauce eine schaumige Konsistenz.

Apfel-Rosmarin-Püree:

Die Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Mit Wein, Nelken, Zimtstange und Zucker, Salz und etwas Pfeffer weich kochen und durch ein Sieb streichen. Wenn Sie das Püree im Mixer pürieren wollen, müssen Sie vorher die Nelken und die Zimtstange entfernen. Butter in einer Pfanne schmelzen und den Rosmarinzwig darin kurz rösten, bis die Butter nussbraun wird. Rosmarin entfernen und die Butter unter das Apfelpüree heben. Bei Bedarf etwas fein geschnittenen Rosmarin unterheben.

Tipp:

Als weitere Beilagen empfehlen sich Rosenkohl, Selleriepüree, Steinpilze, Polenta oder kleingewürfelte, gedünstete Steckrüben.

Getränkeempfehlung:

St. Laurent aus der Pfalz, Spätburgunder aus Baden, Barolo aus Italien.



# *Fasanenbrust im Wirsingmantel auf Maronenpüree*

## **Zutaten**

---

		FÜR DAS MARONENPÜREE
100	Gramm	Maronen Geschält und gekocht
20	ml	Portwein
50	ml	Wildfond
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Zucker
50	ml	Schlagsahne

---

		FÜR DIE FARCE
100	Gramm	Truthahnfleisch Salz
100	ml	Weißwein
20	Gramm	Zwiebeln, feingewürfelt
2		Wacholderbeeren, zerdrückt
1		Rosmarinzweig, klein
1		Eiweiß
100	ml	Schlagsahne Pfeffer aus der Mühle

---

		FÜR DIE FASANENBRUST
4		Wirsingblätter, zart Salz
40	Gramm	Butter zum Dünsten Pfeffer aus der Mühle
40	ml	Madeira
1		Schweinenetz Beim Metzger vorbestellen
4		Fasanenbrüste, jung
2	Essl.	Erdnussöl

---

## FÜR DIE SAUCE

1		Zwiebel, feingewürfelt
50	Gramm	Butter
3	Essl.	Portwein
3	Essl.	Madeira
1/2	Ltr.	Wildfond
1		Rosmarinzweig
100	ml	Schlagsahne Leicht aufgeschlagen
20	Gramm	Kapern, gehackt Salz Pfeffer aus der Mühle
15	Gramm	Rosinen
1/2	Teel.	Aceto Balsamico

## Zubereitung

Für das Maronenpüree: Die Maronen in Portwein und Wildfond heiß werden lassen, dann pürieren. Das Öl, den Zucker und die Sahne zugeben und abschmecken. Das Maronenpüree nochmals kurz erhitzen.

Für die Farce: Das gute gekühlte schiere Truthahnfleisch salzen und durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Wieder kalt stellen.

Den Weißwein mit den Zwiebeln, Wacholder und Rosmarin reduzieren, bis die Sauce dickflüssig wird. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, kalt werden lassen und mit dem flüssigen Eiweiß unter das gekühlte Fleisch mengen. Dieses mindestens sechs Stunden durchziehen lassen.

Das kaltgestellte Fleisch im Mixer pürieren, nach und nach Schlagsahne zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Farce durch ein feines Sieb streichen und wieder kalt stellen.

Für die Fasanebrust: Die Wirsingblätter in gesalzenem Wasser weichkochen, gut abgetropft in etwas Butter abdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Madeira ablöschen.

Das gewässerte Schweinenetz ausbreiten, die Wirsingblätter nebeneinander darauf ausbreiten und mit der Farce bestreichen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fasanebrüste darauflegen und einpacken. Im heißen Erdnussöl auf jeder Seite vier bis fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten. Warmgestellt ruhen lassen.

Für die Sauce: Zwiebelwürfel in etwas Butter andünsten, mit Portwein und Madeira ablöschen, den Wildfond und Rosmarin zugeben und alles auf ein Drittel reduzieren. Den Fond durch ein Haarsieb geben, die geschlagene Sahne, Kapern und Rosinen zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Die Sauce kurz aufkochen und mit der restlichen kalten Butter verrühren.

Fasanebrust in Scheiben schneiden, auf dem Maronenpüree ausrichten. Die Sauce extra dazu reichen.

# *Fasanenbrust in Mangold auf Paprikasauce*

## **Zutaten**

150	Gramm	Fasanenbrust
1	Bund	Mangold
		Olivenöl
		Petersilie
		Pfeffer
1	Pack.	Reisnudeln
		Salz
1	Stück	Französischer Weichkäse
		Weißwein

---

### FÜR DIE SOSSE

		Geflügelfond
		Olivenöl
1		Paprika, rot
		Sahne
		Tomatenmark
		Weißwein
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Zubereitung: Die Fasanenbrust leicht von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, salzen, pfeffern, mit dem Weichkäse ummanteln und anschließend in blanchiertem Mangold einwickeln. Diese Roulade bei schwacher Hitze langsam garen.

Für die Sauce Zwiebel- und Paprikawürfel in Olivenöl und Tomatenmark anschwitzen, mit Weißwein und Geflügelfond ablöschen und etwas Sahne dazugeben. Anschließend das Ganze passieren. Die Reisnudeln in Salzwasser mit Weißwein kochen.

Den Tellerboden mit der Paprikasauce bedecken, die Reisnudeln darauf geben und anschließend die in Scheiben geschnittene Roulade auf die Nudeln legen. Alles mit gehackter Petersilie bestreuen.

# *Fasanenbrust in Orangen-Dattelsosse auf Tomaten Couscous*

## **Zutaten**

		Basilikum
1	Pack.	Bulgur
1	Schale	Cherrytomaten
1	Pack.	Datteln
150	Gramm	Fasanenbrust
1	Dose	Kichererbsen
		Knoblauch
		Olivenöl
		Pfeffer
		Salz
		Für die sosse:
		Orangensaft
		Sahne
		Weißwein
		Zitronensaft

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrust seitlich aufschneiden. Einen Teil der Datteln klein schneiden, mit Salz, Pfeffer und einem Basilikumblatt würzen, in die Fasantasche füllen, anbraten und im Ofen fertigkochen, die restlichen Datteln halbieren.

Das Cous Cous nach Anleitung zubereiten. Die Cherry-Tomaten klein schneiden und zum Cous Cous geben. Die Kichererbsen mit Knoblauch und Olivenöl pürieren und ebenfalls zum Cous Cous geben.

Aus Zitronensaft, Orangensaft, Weißwein und Sahne eine Soße herstellen. Die restlichen Datteln halbieren. Die Fasanenbrust aufschneiden und mittig auf dem Teller anrichten.

Aus dem Bulgur Nocken formen und um die Fasanenbrust anrichten, die Fasanenbrust mit der Soße nappieren und die Dattelhälften darübergeben.

# *Fasanenbrust in Wirsingmantel*

## **Zutaten**

150	Gramm	Fasanenbrust
1	Schale	Erdbeeren
1	Pack.	Mohn
3		Rote Beete vorgekocht
1	Pack.	Quarkknödel
1	Becher	MIBELL Quark
1	Knolle	Sellerie
1		Wirsing

## **Zubereitung**

Fasanenbrust salzen und pfeffern und kurz anbraten. In ein blanchiertes Wirsingblatt einschlagen und in Butter garen, mit Weißwein ablöschen. Restlichen Wirsing in Streifen schneiden, blanchieren, mit Sahne, Salz und Pfeffer köcheln, mit Stärke abbinden und mit Kümmel würzen. Sellerieknolle schälen und auf einem Hobel in Waffelscheiben schneiden. Selleriescheiben in eine spezielle Körbchenform pressen und in heißem Öl fritieren. Fasan auf Wirsing anrichten, das Selleriekörbchen dazugeben.

# *Fasanenbrust mit Hagebuttenäpfeln auf Champagnerkraut*

## **Zutaten**

1	Essl.	Speckwürfel (fetter Speck)
1		Schalotte, fein geschnitten
250	Gramm	Sauerkraut
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
175	ml	Gemüsebrühe
125	ml	Champagner
6	Essl.	Hagebuttenkonfitüre
1	groß.	Apfel (Boskop)
	Etwas	Zitronensaft
2		Fasanenbrüste
150	Gramm	Frühstücksspek in Scheiben
4		Kartoffeln
2	Essl.	Crème fraîche
3	Essl.	Dunkle Sauce
		Öl zum Anbraten
		Salz, Pfeffer
		Zucker

## **Zubereitung**

Wenig Öl in einem Topf erhitzen, die Speckwürfel darin auslassen, Schalotten zugeben und glasig dünsten. Sauerkraut dazugeben und mit dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren (im Mullsäckchen verpackt) in der angegossenen Gemüsebrühe gar kochen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Champagner ablöschen.

Hagebuttenkonfitüre mit 1 EL Champagner aufkochen. Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Diese in die Hagebuttenkonfitüre geben und darin ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken.

Fasanenbrüste leicht pfeffern und in

Frühstücksspek einwickeln. In einer Pfanne mit Öl auf jeder Seite ca. 3 Min. braten, dann fest in Alufolie eingewickelt ruhen lassen.

Die Kartoffeln schälen, über das Sauerkraut reiben und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Sauerkraut anrichten, die Fasanenbrüste auswickeln und an das Kraut legen. Die Apfelscheiben dekorativ auf dem Kraut verteilen. In die Sauerkrautbrühe Crème fraîche einrühren und als Sauce auf die Teller geben.

Die dunkle Sauce in die Hagebuttensauce einrühren und damit ein Muster in die helle Sauce malen.

# *Fasanenbrust mit Rosmarin und Vanille*

## Zutaten

---

		FASAN
3		Fasane, gesäubert
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Essl.	Butter
6	Tassen	Mirepoix (kleingewürfelte Möhren, Sellerie, Zwiebel, Pilzstiele, etwas Knoblauch, Schalotten)
1/2		Vanilleschote
3		Rosmarinzweige
60	Gramm	Pflanzenöl

---

		MAISMEHLWAFFELN
1/2	Tasse	Maismehl, feines gelbes
1	Tassen	Mehl
1/4		
1/4	Tasse	Zucker
3	Teel.	Backpulver
1	Teel.	Salz
1/4	Tasse	Pflanzenöl
1	Tasse	Milch
1		Ei, leicht verschlagen
1	mittl.	Zwiebel, sehr fein gehackt

---

		SAUCE
4	Essl.	Butter
2	mittl.	Schalotten, feingehackt
1/2		Vanilleschote
1	Zweig	Rosmarin, frisch
1/2	Tasse	Bourbon
360	Gramm	Kalbsfond (demi-glace)
		Salz
		Schwarzer Pfeffer, frisch

- gemahlen
- 1/2 Tasse Sauerkirschen, gedörrte, in  
Portwein eingeweicht
- 6 Zweige Rosmarin, frisch

## **Zubereitung**

Für die Fasane: Geflügel innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mirepoix sowie das ausgeklatzte Mark einer halben Vanilleschote darin anschwitzen. Solange simmern lassen bis das Gemüse etwas weich ist und die Zwiebeln glasig sautiert sind. Das Gemüse mit einem kleinen halben Rosmarinzweig in die Fasane füllen und dressieren, damit nichts herausfallen kann.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Öl in einem Bräter erhitzen und die Fasane von allen Seiten braun rösten. Überschüssiges Fett abgießen und die Vögel 25 - 30 min im Ofen rösten (Fleischthermometer 65-70 Grad, Innentemperatur). Dann warm halten.

Für die Waffeln: Mehl, Maismehl, Zucker, Salz, Backpulver in einer Schüssel vermengen. Nach und nach das Öl einarbeiten. Milch und Ei verquirlen und in das Mehl eingießen, kurz einschlagen. Nicht zu lange verrühren. Zwiebel einrühren, gerade eben untermengen. Waffeln im leicht geölten Waffeleisen ausbacken.

Für die Sauce: Schalotten in Butter sautieren, bis sie glasig sind. Vanilleschote auskratzen, Mark und die leeren Schoten mit in die Pfanne geben. Rosmarin dazugeben und gut umrühren. Hitze auf mittlere Höhe verringern und den Bourbon angießen. Flüssigkeit um die Hälfte reduzieren lassen. Demi-glace einrühren und 2-3 min simmern lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Solange einköcheln, bis die Sauce einen Löffelrücken überzieht. Dann durch ein feines Sieb streichen und beiseite stellen (warm halten).

Zum Servieren: Waffeln in dreieckige Stücke teilen. Kirschen in die Sauce rühren und evtl. kurz erwärmen. Fasane vor dem Anschneiden 5 min ruhen lassen, dann entbeinen. Fasanebrüste diagonal in 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Ein wenig Sauce auf die Teller verteilen. Brustscheiben fächerförmig mittig auslegen. Einen Oberschenkel und Unterschenkel dekorativ ans Ende des Fächers anlegen, 3 Waffelstücke dazulegen. Sauce auf und neben den Fasan geben, einige Kirschen auf die Waffelstücke legen. Mit einem Rosmarinzweig garnieren.



# *Fasanenbrust mit Sauerkrautauflauf*

## **Zutaten**

2		Junge Fasane, frisch
250	ml	Wildfond
3	Essl.	Sahne (1)
50	ml	Portwein
250	Gramm	Sauerkraut gekocht
300	Gramm	Kartoffeln gekocht
2		Eier
50	Gramm	Butter
100	Gramm	Sahne (2)
		Salz
		Weißer Pfeffer
2	Essl.	Butterschmalz zum Anbraten

## **Zubereitung**

Kartoffeln noch warm pürieren und mit Butter, Sahne (1), den Eiern mit dem Schneebesen verrühren und abschmecken.

Das Sauerkraut in eine Auflaufform geben, mit Kartoffelpüree überziehen und in einem auf etwa 180 oC vorgeheizten Backofen etwa 15 bis 20 Minuten überbacken.

Fasanenbrüste auslösen, Fleischlappen abschneiden, zur Seite stellen.

Aus dem Gerippe, den Keuelen, Flügeln, Hals und Fleischabfällen, sowie nach Geschmack den Innereien, mit den üblichen Suppenkräutern und wenig Wasser - die Zutaten sollen gerade bedeckt sein - ein Wildfond kochen. Diesen durch ein feines Sieb streichen und leicht reduzieren.

Nun die Sahne (2) unterrühren, nochmals aufkochen lassen und bei kleiner Wärmezufuhr etwas einkochen lassen. Portwein zufügen und abschmecken.

Fasanenbrüste in Butterschmalz anbraten. Sie sollten innen noch rosa und außen schön braun sein.

Dazu von Herbert Schmitt noch eine Anekdote aus dem Münsterland:

Der Pastor erblickte eines Morgens, kurz vor Beginn der Frühmesse, in seinem Garten einen prächtigen Fasan und holte ohne langes Zögern seine Flinte holte und -kabaatz - erlegte den Fasan durchs Fenster. Da es nun wirklich höchste Zeit für die Frühmesse

war, packte sich der schwarze Nimrod den Vogel und versteckte ihn in der Weitläufigkeit seines Hemdes und rannte zur Sakristei, wo ihm der Küster schon Albe und Rochett entgegenhielt. Nullkommanix hatte er das ganze 'Spill öwertreckt' und stapfte zum Altar. In jener vorkonziliaren Zeit zelebrierte der Geistliche noch die Messe mit dem Rücken zu den Gläubigen und die Liturgie wurde in lateinischer Sprache abgehalten. Damals begann der Gottesdienst auch noch mit dem Staffel- oder Stufengebet, so auch die Frühmesse unseres Pastors als noch beim Staffelgebet, plötzlich der totgeglaubte Vogel unter dem Hemd zu flattern begann. Und ganz unheilig knurrte der geistliche Herr: 'Wochte men, glieks bi't mea culpa daor sa'k di wall kriegen.'

Dem protestantischen und andersgläubigen und nichts mehr glaubenden Hobbyköchen sei verraten, dass beim 'Mea Culpa', dem Schuldbekennnis, das Bestandteil jeder katholischen Messfeier ist, in früheren Zeiten sich die Gläubigen mit der Faust mehr oder weniger heftig an die eigene Brust schlugen und es darf vermutet werden, dass bei der Frühmesse die Schläge des Pastors an seine eigene Brust besonders heftig ausfielen, besonders beim 'mea maxima culpa', was da heißt: durch meine übergroße Schuld.

Schuldvergebung wollen wir ihm gewähren, da er den Küster zu vorstehendem Gericht einlud.

# *Fasanenbrust mit Schwarzwurzelmus*

## **Zutaten**

- 4 Fasanenbrustfilets
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Etwas Griffiges Mehl
- Bratfett
- Schwarzwurzelmus:
- 500 Gramm Schwarzwurzeln
- 2 Blätter Gelatine
- Salz, Zitronensaft
- Walnußöl
- 1/8 Ltr. Schlagobers
- 2 Essl. Sauerrahm
- 1 Essl. Grobgehackte Walnußkerne

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüste salzen und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Die Hautseite mehlieren und in einer Pfanne in heißem Fett auf beiden Seiten kurz anbraten. Die Fasanenbrüste aus der Pfanne heben, auf einen Teller legen und im 90° C heißen Backrohr etwa 10 Min. rasten lassen.

## **Beilagen**

Schwarzwurzeln schälen, kleinblättrig schneiden und in Salzwasser weichkochen. Davon 250 g abwiegen, pürieren und 2 Blatt, vorher eingeweichte und in wenig warmem Wasser aufgelöste, Gelatine einrühren. Mit Salz, Zitronensaft und Walnußöl abschmecken und das halbfest geschlagene Schlagobers unterziehen. Die Masse in eine Pyramidenform (oder ähnliches) abfüllen. 2-3 Stunden im Kühlschrank anstocken lassen, danach auf einen Teller stürzen. Aus den verbliebenen Schwarzwurzeln mit Sauerrahm, den grobgehackten Walnußkernen und Walnußöl einen Salat zubereiten. Die Fasanenbrustfilets mit Schwarzwurzelmus und Salat anrichten und eventuell mit frittierten Schwarzwurzeln garnieren.

# *Fasanenbrust mit Topinambur und Champagnerkraut*

## **Zutaten**

1		Ganzer küchenfertiger Fasan (750 g)
1	Essl.	Roter Portwein
	Einige	Thymianblättchen
		Salz, schwarzer Pfeffer
1	Messersp.	Gemahlene Piment
450	Gramm	Klein gehackte Fasanenknochen
2	Essl.	Pflanzenöl
260	Gramm	Knollensellerie
80	Gramm	Karotten
80	Gramm	Petersilienwurzeln
100	Gramm	Zwiebeln
1	Teel.	Tomatenmark
200	ml	Roter Portwein
300	ml	Rotwein
1/2	Ltr.	Wildfond oder Geflügelbrühe
5		Wacholderbeeren
4		Pimentkörner
8		Pfefferkörner
1	groß.	Lorbeerblatt
4		Thymianzweige
1/2	Teel.	Speisestärke
1	Teel.	Honig
200	Gramm	Topinambur (geschält 120 g)
90	ml	Sahne
1	Essl.	Gehackte glatte Petersilie
50	Gramm	Schweinenetz (in reichlich kaltem Wasser wässern)
2		Wacholderbeeren
80	Gramm	Gänseschmalz
1		Zwiebel gewürfelt

50	Gramm	Durchwachsener Räucherspeck, gewürfelt
1		Säuerlicher Apfel, geraspelt
300	Gramm	Frisches Sauerkraut
1	klein.	Zwiebel, mit Lorbeer und Nelke gespickt
1	Prise	Zucker Frisch gemahlener Pfeffer
300	ml	Champagner

## Zubereitung

Der Trick: Das frische Schweinenetz hält Brust und Farce zusammen und ist durch seinen hohen Fettanteil ein sehr guter Geschmacksträger. Es soll appetitlich hellbraun gebraten sein!

1. Vom Fasan Brüste herauslösen, Keulen abtrennen, Haut von Brust und Keulen abziehen. Oberschenkelfleisch vom Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, mit 1 EL Portwein, Thymian, Salz, Pfeffer, Piment marinieren. Eine halbe Stunde tiefkühlen.

2. Knochen klein hacken. 1 EL Öl in einem Topf (24 cm ø) erhitzen, Knochen darin braun rösten, klein geschnittene Gemüse und Tomatenmark zugeben, weitere 10 Minuten rösten, mit 100 ml Portwein ablöschen. Flüssigkeit ganz einkochen lassen, restlichen Portwein und 150 ml Rotwein angießen, wieder einkochen lassen, restlichen Rotwein angießen, einkochen. 1/4 l Wildfond zugeben, 30 Minuten bei kleiner Temperatur köcheln. Restlichen Wildfond angießen, Gewürze und Kräuter zugeben, weitere 30 Minuten köcheln. Sauce durch ein feines Sieb passieren. Stärke mit einem Schuss Portwein anrühren, in die kochende Sauce rühren, weitere 5 Minuten köcheln lassen, mit Honig, Salz, Pfeffer würzen.

3. Topinambur schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Salzwasser 6 bis 8 Minuten kochen, abgießen, abtropfen lassen.

4. Mariniertes Fleisch mit Sahne in der Küchenmaschine fein pürieren, mit Petersilie, Salz, Pfeffer würzen. Schweinenetz auf einem Küchentuch ausbreiten, 2 angedrückte Wacholderbeeren und die Hälfte der Farce darauf streichen, mit Topinamburscheiben (halbe Menge) dachziegelförmig belegen. 1 Brust mit Salz, Pfeffer würzen, auf die Scheiben legen, Seiten einschlagen und aufrollen. Mit der zweiten Brust ebenso verfahren. Eingewickelte Brüste salzen, pfeffern.

5. Gänseschmalz in einem Schmortopf zerlassen, Zwiebel- und Speckwürfel darin glasig dünsten. Apfel, Sauerkraut, Zwiebel zugeben, kurz anschmoren, mit Zucker, Pfeffer würzen, Champagner angießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten.

6. Fasanenfleisch in der Pfanne mit 1 EL Öl von allen Seiten goldbraun anbraten, dann im vorgeheizten Backofen bei 150 °C 10 Minuten leicht rosa braten. Aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen, halbieren und mit Champagnerkraut servieren.

# *Fasanenbrust mit Zweierlei Maronen*

## **Zutaten**

4		Fasanenbrüste
4		Wirsingblätter
1		Hähnchenbrustfilet
200	ml	Sahne
200	Gramm	Esskastanien (Maronen), Bereits geschält und Vorgekocht
200	Gramm	Maronenpilze
450	ml	Geflügelfond
3	Essl.	Holunderbeergelee
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Petersilie, fein geschnitten
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Die Wirsingblätter blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Das Hähnchenbrustfilet in kleinen Stücken möglichst kalt mit 100 ml eiskalter Sahne ganz fein pürieren. Die Esskastanien in 100 ml Sahne weich kochen und durch die Kartoffelpresse drücken.

In die Fasanenbrüste jeweils eine Tasche schneiden, salzen und pfeffern und mit der Kastanienmasse füllen. Wirsingblätter mit Hähnchenbrustfarce bestreichen, mit Fasanenbrüsten belegen und wiederum mit Farce bestreichen. Die Wirsingblätter zusammenrollen und getrennt in Alufolie im Backofen bei 200 Grad für 10 Minuten garen.

Die klein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, die Maronenpilze dazu geben und mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Für die Sauce den Geflügelfond etwas reduzieren und das Holunderbeergelee einrühren sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als Beilagen eignen sich sowohl Spätzle als auch Kartoffeln in jeglicher Form.

# *Fasanenbrustspieße auf Risotto mit Schalottensoße*

## **Zutaten**

150	Gramm	Fasananbrust
		Öl
		Pfeffer
1	Pack.	Risotto
		Salz
1	Pack.	Zimtstangen
<hr/>		
		SCHALOTTENSOSSE
1		Limette
		Rotwein
		Rotweinessig
2		Schalotten

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrust in Würfel schneiden und je einen Würfel auf eine Zimtstange stecken. Die Spieße mit Salz und Pfeffer in Öl anbraten. Den Risotto nach Anleitung zubereiten. Die Schalotten schälen, würfeln und anbraten, mit Rotwein, Limettensaft und etwas Rotwein Essig ablöschen. Den Risotto mittig auf den Teller geben, die Fasanensticks darauflegen und mit der Schalottensoße nappieren.

# *Fasanenhaxl-Risotto mit Trompetenpilzen und Parmesan*

## **Zutaten**

- 1 Ltr. Fasanenfond
- 1/2
- 400 Gramm Fasanenhaxlfleisch (in 1 cm  
Würfel geschnitten)
- 300 Gramm Risottoreis
- 150 Gramm Schalotten (kleinwürfelig  
geschnitten)
- 2 Lorbeerblätter
- Frischer Thymian
- 2 Knoblauchzehen
- 20 Gramm Gehackte Petersilie
- 80 ml Olivenöl
- 1 Orange den Saft
- Trüffelöl
- 100 Gramm Geschlagene Obers
- 100 Gramm Gehobelter Parmesan
- 200 Gramm Geputzte Trompetenpilze

## **Zubereitung**

Olivenöl erhitzen, die Schalotten darin sautieren. Fasanenfleisch dazugeben, mit Lorbeerblättern, Thymian und Knoblauchzehen gut durchrösten. Risottoreis zugeben, mit Fasanenfond bedecken und die Flüssigkeit einkochen lassen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Reis gerade noch bissfest ist. Anschließend die Pilze in etwas Olivenöl anbraten. Pilze unter das Risotto rühren. Mit Orangensaft, Trüffelöl und gehackter Petersilie abschmecken.

Vor dem Servieren Obers und Parmesan unterheben. In tiefen Tellern anrichten.



# *Fasanenkraftbrühe mit Klösschen*

## **Zutaten**

- 1 groß. Fasan (es darf auch ein alter sein)
- 700 Gramm Rindfleisch, mager, Suppenfleisch
- 1 Ltr. Wasser
- 1/4 ml Wein, trockener Weißwein
- 300 Gramm Möhren
- 500 Gramm Lauch
- 300 Gramm Sellerie
- 300 Gramm Tomaten
- 1 Kräuter, Kräuterstrauß aus Thymian, Lorrbeerblatt, Rosmarin
- 1 Zwiebel
- 3 Gewürznelken
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Ei
- 100 ml Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Kerbel, frisch

## **Zubereitung**

Den Fasan sauberrupfen, abflämmen und ausnehmen. Die beiden Brüste sorgfältig auslösen und ohne Haut und Fett beiseitestellen - aus ihnen werden später die Klößchen gemacht. Den Fasan und die abgeschnittenen Teile sowie die geputzten Innereien in den sehr heißen Ofen (250 Grad) schieben und kurz bräunen, aber nicht vollkommen garen. In den Bräter dann das Glas Wein gießen, um den Bratensatz zu lösen.

Die Fasanenstücke mit dem Rindfleisch in Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Den mit Wein gelösten Bratensaft zugießen. Beim ersten Aufwallen entfetten und abschäumen. Einige Minuten kochen lassen, immer wieder die Brühe säubern.

Dann die geputzten Gemüse (geviertelt bzw. in kleine Stücke geschnitten), den Kräuterstrauß, die mit den Gewürznelken gespickte Zwiebel, die zerdrückten Knoblauchzehen, etwas Pfeffer und Salz zufügen. Zudecken und 2 Stunden leise köcheln lassen.

Inzwischen die Klößchen zubereiten: Die kaltgelegten Brüstchen entweder durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen oder in der Moulinette fein pürieren. Dann vorsichtshalber, damit ja keine Fasern und Sehnen darinbleiben, durch ein feines Sieb streichen. Das Ei, Pfeffer und Salz zufügen und kräftig mit dem Spachtel oder Kochlöffel durcharbeiten, bis die Masse locker wird - dabei sollte sie sich aber nicht erwärmen, deshalb Küchengeräte vorkühlen und die Rührschüssel ggf. auf Eiswürfel stellen. Dann nach und nach die Creme fraiche einarbeiten. Schließlich mit 2 Kaffeelöffeln nach und nach kleine Klößchen abstechen bzw. formen und diese in leicht gesalzenem Wasser pochieren. Herausheben, wenn sie gar sind (4 bis 5 Minuten), und abtropfen lassen.

Die Brühe sorgfältig entfetten und durch ein feines Tuch gießen.

Die Klößchen in eine Suppenterrine legen und die Kraftbrühe darübergießen. Einige abgezupfte Kerbelblättchen darauf streuen.

Das Rindfleisch für eine andere Verwendung aufbewahren!

# *Fasanenmousse mit Fasanenbrust und Quitten-Salbei-Mark*

## Zutaten

---

FÜR DIE FASANENMOUSSE		
2	Scheiben	Gelatine, weiß (1)
1/2		
100	ml	Schwarzer Johannisbeersaft
25	ml	Armagnac ODER Cognac
300	Gramm	Suppengrün
1		Jagdfasan, a etwa 900 g Küchenfertig
40	Gramm	Butter (1)
80	Gramm	Tomatenmark
125	ml	Madeira
1	Ltr.	Schlagsahne Salz Cayennepfeffer
9	Scheiben	Gelatine, weiß (2)
1/2		
3	Essl.	Sherry-Essig
5	Essl.	Öl
100	ml	Wildfond aus dem Glas Pfeffer, weiß, aus Mühle
30	Gramm	Butter (2)
50	Gramm	Weintrauben, grün
50	Gramm	Weintrauben, blau
3		Thymianzweige
30	Gramm	Pistazienkerne Klarsichtfolie

---

FÜR DAS QUITTEN- SALBEI-MARK		
650	Gramm	Quitten
3	Essl.	Honig, flüssig

200	ml	Weißwein
		Salz
		Cayennepfeffer
1		Salbeizweig
4	Essl.	Zitronensaft

## Zubereitung

Fasanenmousse: Eine Reisingform (1 l Inhalt bei der Berechnung für 1 Fasan) so glatt wie möglich mit Klarsichtfolie auslegen, der Rand sollte für das bessere spätere Stürzen etwas überstehen. Gelatine (1) in kaltem Wasser einweichen.

Johannisbeersaft und Armagnac erhitzen, Gelatine gut ausdrücken und darin auflösen. Die Flüssigkeit in die Form füllen, und 3 Stunden im Kühlschrank festwerden lassen. Das Suppengrün waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden. Brüste und Keulen vom Fasan auslösen und die Haut abziehen. Fasanenbrüste beiseite stellen. Keulen und Karkasse mit einem schweren Messer kleinhacken und in heißer Butter (1) bei starker Hitze dunkelbraun rösten.

Suppengrün und Tomatenmark untermischen, kurz anrösten. Madeira zugeben und 2 Minuten kochen lassen. Mit Sahne auffüllen, pikant mit Salz und Cayennepfeffer würzen und 25 Minuten bei milder Hitze kochen lassen. Durch ein feines Sieb streichen.

Gelatine (2) in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in der heißen Fasanensauce auflösen. Sauce kalt werden lassen, dann auf das Gelee in der Form gießen. Die Mousse mindestens 6 Stunden kalt stellen.

Essig, Öl und Wildfond verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Trauben waschen und vierteln. Fasanbrüste salzen, pfeffern und in Butter (2) bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 3-4 Minuten braten. Kalt werden lassen, der Länge nach in sehr dünne Scheiben schneiden und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Thymianblättchen von den Zweigen zupfen.

Fasanenmousse mit der Form auf eine Servierplatte stürzen, vorsichtig an der überstehenden Folie aus der Form ziehen. Die Folie abnehmen und die Pistazien leicht an den Mousserand drücken. Die Fasanenscheiben in die Mitte legen. Die Trauben, die Thymianblättchen und die restliche Vinaigrette darauf verteilen. Dazu das Quitten-Salbei-Mark servieren.

Quitten-Salbei-Mark: Quitten schälen und vierteln. Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Den Honig in einem Topf erhitzen, Quittenstücke darin 5 Minuten karamelisieren. Weißwein zugießen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen und im geschlossenen Topf etwa 20 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.

Quitten mit dem Schneidstab fein pürieren, dann kalt werden lassen und durch ein Sieb streichen. Etwas Salbei für die Dekoration beiseite legen, den Rest fein schneiden und mit dem Zitronensaft unter das Quittenmark rühren. Das Mark mit Salbei dekorieren und gut gekühlt zur Fasanenmousse servieren.

# *Fasanenragout mit Morcheln*

## **Zutaten**

1		Fasan 800 - 1000 g
20	Gramm	Butter
2	Essl.	Öl
30	Gramm	Schalotten
10	Gramm	Morcheln, getrocknet
1	Essl.	Cognac
50	ml	Weißwein, trocken
200	ml	Wildfond
100	ml	Sahne
10		Basilikumblätter
		Mehlbuter

## **Zubereitung**

Vorbereitung:

Die Morcheln in etwas Wasser einweichen und längs halbieren. Den Fasan auslösen und das Fleisch in große Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Basilikum hacken. Zubereitung: Das Fasanenfleisch salzen und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten. Mit Cognac ablöschen. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. In einer Casserolle die Schalotten in Butter anschwitzen. Mit dem Wein ablöschen und gut einkochen lassen. Die Morcheln mit dem Einweichwasser (auf Sandrückstände im Wasser achten) und den Wildfond zu den gedünsteten Schalotten geben. Mit der Sahne auffüllen und etwa 10 Minuten kochen lassen. Mit der Mehlbuter eindicken. Das Fleisch zur Sauce geben und fünf Minuten ziehen lassen. **ACHTUNG** : Lassen sie die Sauce auf gar keinen Fall mit dem Fleisch kochen. Zum Schluss den Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Als Beilage eignet sich Reis.

# *Fasanenterrine mit Wachteln*

## **Zutaten**

4		Wachteln, entbeint, aber mit der Haut
2	Essl.	Honig
1/4	Teel.	Salz
4	Teel.	Weinbrand

---

### FÜR DIE FARCE

1	groß.	Alter Fasanenhahn, entbeint, ohne Haut und Sehnen
300	Gramm	Schweine- oder Kalbs filet, gewürfelt
100	ml	Weinbrand
200	Gramm	Schalotten, gehackt
2		Knoblauchzehen, gehackt
	Etwas	Öl, oder Butter
500	Gramm	Milder Speck oder Schweinebauch ohne Schwarte, Klein geschnitten
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein
2		Eier (M)
1	Teel.	Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/2		
1	Teel.	Salz
1/2		
2	Essl.	Feingehackter Thymian
15		Wacholderbeeren, grob gemahlen
1/2		Unbehandelte Zitrone, die abgeriebene Schale

---

### FÜR DIE GRÜNE FARCE

100	Gramm	Junger Spinat
2	Essl.	Feingehackte Petersilie

---

### FÜR DIE TERRINENFORMEN

- 2 Stücke Schweinenetz oder 300 g  
durchwachsener Speck  
Ohne Schwarte, in  
Scheiben geschnitten

## **Zubereitung**

Die entbeinten Wachteln mit der Haut nach unten auf ein Brett legen und gleichmäßig mit dem Honig, Salz und Weinbrand bestreichen. Fest zusammenrollen in einer Schüssel zugedeckt 12 Stunden kalt stellen.

Für die Farce das Fasanenfleisch und das Filet mit dem Weinbrand vermischen und zugedeckt 12 Stunden kalt stellen.

Die Schalotten und den Knoblauch ein paar Minuten in etwas Öl oder Butter weich schwitzen und abkühlen lassen. Mit dem Fasanenfleisch, dem Filet und dem Speck oder Schweinebauch in die Küchenmaschine geben. In 1-2 Minuten zu einer glatten Farce pürieren, dabei etwas Wein und Flüssigkeit aus der Schüssel zufügen. Eier, Pfeffer, Salz, Thymian, Wacholderbeeren und Zitronenschale untermixen. 100 g Farce beiseite stellen, den Rest zugedeckt kalt stellen.

Für die grüne Farce den Spinat 2 Minuten blanchieren und gut ausdrücken. In der Küchenmaschine pürieren, mit der zurückbehaltenen Farce und der Petersilie vermengen. 2 Stunden kalt stellen. Die Wachteln mit der Haut nach unten auf einem Brett auseinanderrollen. Die grüne Farce in die Mitte jeder Wachtel verteilen. Die Haut darüberschlagen und die Wachteln in Form drücken.

Die Terrinenformen mit dem Schweinenetz oder den Speckstreifen auskleiden. Je ein Viertel der Farce in jede Terrine geben, mit einer Palette glätten. Die Wachteln in die Mitte der Farce plazieren und leicht andrücken. Darüber die restliche Farce ohne Luft einschüsse einfüllen und glattstreichen.

Das Schweinenetz oder die Speckstreifen darüber zusammenschlagen und die Formen mit dem Deckel oder einer doppelten Lage Alufolie verschließen. In eine Bratreine stellen und bis zur halben Terrinenhöhe warmes Wasser einfüllen. Bei 160 °C (Gas Stufe 3) in den vorgeheizten Ofen schieben und 2 Stunden garen, bis sich die Pasteten von den Formwänden gelöst haben und von Flüssigkeit umgeben sind.

Die Formen aus der Bratreine heben. Die Pasteten beschweren, abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen. Sie können sofort serviert werden.

Tipps:

Zum Servieren die Pasteten mit Lorbeerblättern und Cranberries garnieren oder mit verflüssigtem Aspik oder Fruchtgelee bestreichen.

Sollen die Pasteten länger als einige Tage aufbewahrt werden, mit zerlassenem Schmalz einschließen oder mit Alufolie fest umwickeln.

# *Fasanschnecke auf Herbstlichem Salat*

## **Zutaten**

2 Fasanenbrüste  
80 Gramm Gänseleber, in dünne  
Scheibchen geschnitten  
30 Gramm Blanchierter Spinat  
40 Gramm Strudelteig  
Butterschmalz

---

### STRUDELTEIG

150 Gramm Weizenmehl  
1 Eigelb  
1 Essl. Öl  
65 ml Wasser  
1 Prise Salz  
Flüssige Butter

---

### HERBSTLICHER SALAT

Feldsalat  
Eichblattsalat  
Löwenzahnsalat  
Lollo rosso

---

### DRESSING

2 Essl. Traubenkernöl  
1 Teel. Walnussöl  
1 Essl. Obstessig  
1 Essl. Sherry  
Salz  
Zucker  
Pfeffer aus der Mühle

---

### ZUM GARNIEREN

Schwarze Nüsse (eingelegte  
Unreife Walnüsse)  
Tamarillos  
Granatapfelkerne  
Kerbelblättchen



## Fleischglace (\*)

### **Zubereitung**

Fasanbrüste von Haut und Sehnen befreien, längs in je vier lange Streifen schneiden und mit der Breitseite eines Messers leicht flach klopfen. Die Streifen mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit den Spinatblättern belegen. Dann dünne Scheibchen von der Gänseleber auflegen, würzen und zu einer Schnecke aufrollen.

Für den Strudelteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig von außen einölen und eine Stunde abgedeckt kühl ruhen lassen.

Strudelteig auf einem bemehlten Tuch dünn aussiehen und mit flüssiger Butter beträufeln. Scheiben von 20cm Durchmesser ausstechen, Schnecke in die Mitte setzen und den überstehenden Teig einschlagen. Teig eng ans Fleisch drücken und dann in schwimmendem Butterschmalz goldgelb ausbacken. Auf einem Küchenpapier kurz das Fett abtropfen lassen.

Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern. Die Zutaten für das Dressing verühren. Den Salat damit marinieren.

Fasanschnecke lauwarm auf dem Salatbett anrichten. Mit schwarzen Nüssen, Tamarilloscheiben, Granatapfelkernen und Kerbel garnieren und mit etwas Fleischglace beträufeln.

(\*) Brauner Kalbsjus (siehe separates Rezept) durch ein Sieb gießen, bei schwacher Hitze sirupartig einkochen.

# Feiner Fasan

## Zutaten

2		Fasane (ca. 1000 g)
		Weißer Pfeffer
		Salz
2	Scheiben	Bardierspeck
<hr/>		
		FÜLLUNG
1	klein.	Schweinefilet
		Innereien des Fasan
2	Essl.	Mehl
1		Ei
75	ml	Sahne
		Pfeffer, Salz
2	Essl.	Petersilie, gehackt
75	Gramm	Champignons
<hr/>		
		SAUCE
125	ml	Bouillon
125	ml	Sahne
100	Gramm	Chainpignon
		Pfeffer, Salz

## Zubereitung

1. Das Schweinefilet von allen Sehnen und Hautresten befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Fasaninnereien ebenfalls säubern und kleinschneiden. Das Fleisch und die Innereien durch den Fleischwolf (kleinste Lochscheibe) drehen, Mehl, Ei, Sahne, Salz, Pfeffer und die gehackte Petersilie zugeben. Zu einer glatten Masse verarbeiten. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden und unter die Füllung heben.

2. Den bratfertig vorbereiteten Fasan gründlich waschen, mit Küchentrepp abtrocknen und auf den Rücken legen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Füllung stopfen. Die Öffnung mit 3-4 Zahnstochern zustecken und mit einem weißen, festen Zwirn kreuzweise, wie einen Schnürschuh, verschließen und zubinden. Die Enden des Fadens um die Keulen schlingen, zusammenziehen und festbinden.

2. Den Fasan in den Bardierspeck einwickeln und den Speck mit einem Faden festbinden.

3. Den Fasan auf den Bratrost über einer kleinen Bratenpfanne in den vorgeheizten Ofen stellen (E: 250°, G: 6) und 15 Minuten braten.
4. Die Ofentemperatur herunterstellen (E: 160-175°, G: 2). Die Bouillon in die Bratenpfanne gießen und den Fasan die restliche Zeit fertigbraten lassen. Ist er jung, reicht die kürzere Zeit von etwa noch 30 Min., ist er älter, braucht er noch ca. 40 Min. Den Fasan während dieser Zeit des öfteren mit dem Bratenfond begießen.
5. Den Bratenfond in eine Kasserolle gießen, den Fasan vom Speck befreien und evtl. noch einige Minuten bei voller Oberhitze oder unter dem Grill bräunen und knusprig werden lassen. Den Ofen ausstellen und den Fasan noch 5 Min. im geöffneten Rohr ruhen lassen.
6. Den Bratenfond unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen auf und etwas einkochen. Die Sahne und die in feine Scheiben geschnittenen Champignons zugeben und die Sauce weiter unter ständigem Rühren andicken lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Den Fasan tranchieren. Die Füllung herausnehmen und in Scheiben schneiden. Auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten und mit der Sauce auftragen.

Zu diesem Gericht passen am besten kleine, im Ganzen gebratene Kartoffeln oder Reis und ein knackig-frischer Salat. Als Getränk ein voller roter Burgunder.

# *Festlicher Fasan*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan küchenfertig À etwa 600 g
1	klein.	Schwarzer Trüffel Walnußgroß ca. Salz, Pfeffer
3	Essl.	Geflügelfond
2	Essl.	Madeira
1	Essl.	Cognac
50	Gramm	Räucherspeck in sehr Dünnen Scheiben
3	Essl.	Mehl
2	Essl.	Sahne
1	Stück	Kalte Butter nach Belieben

## **Zubereitung**

Vom Fasan eventuell restliche Federkiele und außersitzendes loses Fett entfernen. Den Fasan gründlich auswaschen und mit Küchenkrepp trockentupfen.

Den Trüffel gründlich abbürsten und in dünne Scheiben hobeln oder schneiden.

Die Brusthaut des Fasans etwas anheben und einige Trüffelscheiben darunter schieben. Die übrigen Trüffelscheiben in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Bauchhöhle des Fasans salzen und pfeffern. In eine ofenfeste Form mit Deckel den Geflügelfond, Madeira und Cognac gießen. Den Fasan mit der Brust nach oben hineinlegen und mit Speckscheiben und Trüffelstreifen gleichmäßig belegen.

Das Mehl mit ein wenig Wasser zu einem knetbaren Teig vermischen, zu dünnen Würstchen rollen und den Formrand damit gleichmäßig belegen. Den Deckel auflegen und den herausquellenden Teig mit feuchtem Finger glattstreichen. Der Deckel soll nun hermetisch schließen, damit später kein Dampf aus der Form austreten kann. Falls der Deckel ein Luftloch hat, muß auch dieses abgedichtet werden.

Die Form in den Ofen schieben und den Fasan 45 Minuten garen. Die Form herausnehmen und den Teigrand aufbrechen. Fasan herausnehmen und warm stellen. Für die Sauce den Bratenfond in eine kleine Pfanne gießen und rasch etwas einkochen lassen. Die Sahne zugießen und aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag, kann die Sauce noch mit einem Stück kalter Butter binden, dabei darf die Sauce aber nicht mehr kochen.

Den Fasan halbieren, auf Tellern anrichten und mit der Sauce umgießen. Als Beilage passen Champagnerkraut, Kartoffel-Sellerie-Püree oder Maronen, halbiert und in Butter geschwenkt.

Das Alter eines Fasans kann man am Sporn erkennen, der sich am »Ständer« genannten Bein befindet. Je kürzer und weicher dieser Sporn ist, desto jünger ist das Tier. Man sollte bei der Bestellung bzw. beim Einkauf darauf achten, daß die Beine nicht entfernt werden.

# *Gebratene Fasanenbrust mit Traubensauce*

## **Zutaten**

4		Fasanenbrüste
		Salz, Pfeffer
		Butterschmalz zum Braten
		Salbei
		Rosmarin
		Wacholderbeeren
200	ml	Portwein
		Trüffel Fond
1/4	Ltr.	Wildsosse
1		Schwarzer Trüffel
		Traubensaft, frisch gepresst
100	Gramm	Butter
300	Gramm	Rosenkohl
		Muskat
		Knoblauch
		Weißer und roter Trauben

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüste leicht würzen, in einem Bräter mit etwas Butterschmalz, Salbei, Rosmarin und Wacholderbeeren ringsum anbraten. Im 150 Grad heißen Ofen 10 Minuten nachziehen.

Für die Sauce aus dem Bräter die Gewürze herausnehmen, den Wildfond aufkochen, mit Portwein ablöschen und einkochen. Den Trüffelsaft und die in Streifen oder Scheiben geschnittenen Trüffel dazugeben, Portwein dazu, kurz köcheln lassen und den frisch gepressten Traubensaft angießen. Die Sauce abschmecken und mit gewürfelter eiskalter Butter binden (nicht mehr kochen lassen).

Den Rosenkohl halbieren und im Dampf garen. Nach Geschmack würzen.

Die Trauben für die Garnitur enthäuten, halbieren und entkernen. Vor dem Anrichten mit einem Schuss Portwein in einem Topf erwärmen.

Die Fasanenbrüste auf dem Rosenkohl anrichten, mit der Sauce umgießen und mit den Trauben garnieren.

# *Gebratener Fasan*

## **Zutaten**

1		Fasan ganz
		ZU HERZ UND LEBER
50	Gramm	Butter
		Salz
1	Teel.	Zitronensaft
5		Wacholderbeeren
		ZUM UMWICKELN
		Dünne Speckscheiben

## **Zubereitung**

Der Fasan (weibliche Tiere haben schmackhafteres und zarteres Fleisch) muss gut abgehangen sein, nach der Jagd sollte er also im Federkleid 5 bis 6 Tage an einem kühlen Ort aufgehängt werden. Dann den Vogel rupfen, ausnehmen, schnell innen und außen abspülen und mit einem sauberen Leinentuch abtrocknen. Herz und Leber fein hacken und mit Butter zu einer Creme verrühren, mit Salz und Zitrone abschmecken. Empfehlenswert ist es, der Creme feinerstoßene Wacholderbeeren zuzufügen. Damit das Innere des Fasans gleichmäßig einreiben. Den leicht gesalzenen Fasan mit dünnen Speckscheiben umwickeln, in einen Schmortopf legen und in frisch zerlassener Butter in der Backröhre braten. 10 Minuten vor Ende des Bratens den Speck abnehmen, damit die Haut des Fasans schön, jedoch nicht zu stark bräunen kann. Die Bratensauce im Schmortopf mit etwas Brühe oder zu gleichen Teilen mit Brühe und Weißwein verdünnen, ein Weilchen kochen und heiß über den gevierteilten Fasan gießen. Zu einem solchen Fasan passt ausgezeichnet Preiselbeerkonfitüre, die eventuell noch mit etwas Zitronensaft angesäuert wurde.

# *Gebratener Fasan im Wirsingbett*

## **Zutaten**

1		Küchenfertiger Fasan
200	Gramm	Speckplatten, sehr dünn Geschnitten vom fetten Räucherspeck
120	Gramm	Butter
400	Gramm	Geputzter Wirsing Feingeschnitten
100	ml	Trockener Weißwein
100	Gramm	Zwiebelwürfel Feingeschnitten
100	ml	Kräftige Rindsbrühe
1	Essl.	Maisstärke
1	klein.	Zweig Liebstock Pfeffer, Salz

## **Zubereitung**

Der lüchenfertig vorbereitete Fasan wird innen und außen mit einer Pfeffer-Salz-Mischung gewürzt und rundum mit den vorbereiteten Speckplatten umhüllt. Mit etwas Küchenfaden wird der Fasan nun eingebunden.

In der geklärten und von der Molke befreiten Butter wird der Fasan angebraten und häufig mit dem Bratfett begossen.

Parallel dazu wird der in feine Streifen geschnittene Wirsing im kochenden Wasser kurz abgewellt und dann in einer separaten Pfanne mit der Brühe, dem Weißwein und mit den in etwas Bratfett glasig gedünsteten Zwiebelwürfeln angesetzt. Der Liebstock wird nach Geschmack in feine Streifen geschnitten zugegeben. In der vorgeheizten Röhre lässt man den Wirsing dann etwa 30 Minuten garen.

Danach wird der vorgebratene Fasan zugegeben und zwar so, daß er mit Wirsing umhüllt ist. Nun wird selbiger beigeringer Hitze fertiggegart.

Vor dem anrichten nimmt man den Fasan heraus und zerlegt ihn in Portionsstücke. Den Wirsing bindet man mit wenig angerührter Maisstärke leicht und richtet ihn mit den tranchierten und entbeinten Fasanstücken appetitlich an.

Kartoffeln in verschiedener Zubereitung können gute Begleiter sein.

# *Gebratener Fasan in Granatapfel-Sauce*

## **Zutaten**

2		Junge Fasane
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Butter
6	Scheiben	Durchwachsener Speck
2		Granatäpfel
50	ml	Trockener Sherry
225	ml	Hühnerbrühe
2	Teel.	Maismehl
1/2	Teel.	Roter Weinessig

## **Zubereitung**

Den Ofen auf 220° C vorheizen (Gas Stufe 7). Die Fasane mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Butter in der Backform im Ofen schmelzen, die Fasane darin wenden, mit je 3 Streifen Speck bedecken und ca. 15 Min. garen. Die Hitze auf 180° C (Gas Stufe 4) reduzieren, 40 Min. weitergaren. Zugedeckt warm halten. Den Saft eines Granatapfels mit einer Zitronenpresse ausdrücken und das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren.

Für die Sauce: die Backform mit dem Bratensatz auf den Herd stellen, aufkochen, Sherry, Hühnerbrühe, Granatapfelsaft und -fruchtfleisch, Maismehl (mit ein wenig Wasser verrührt) und Weinessig dazugeben, würzen. Die Hälfte der Kerne des zweiten Granatapfels zur Sauce geben und die restlichen Kerne zum Garnieren verwenden. Als Beilage kann man z.B. geröstete Kartoffel, Zucchini und grüne Bohnen servieren.

Wer den Fasan verfeinern möchte: Probieren Sie doch eine Füllung aus in Butter gegarter, mit Cognac beträufelte Leber, die Sie mit einer Handvoll Semmelbrösel vermischen. Tipp: Vorsicht beim Tranchieren! Es könnten noch Schrotkugeln im Vogel sein.



# *Gebratener Fasan mit Pancetta*

## **Zutaten**

1	Fasan + Leber
4	Pancetta-Scheiben (Speck)
3	Essl. Butter
1	Zweig Rosmarin
8	Salbeiblätter
1	Zweig Thymian
4	Wacholderbeeren
2	Essl. Marsala
200	ml Rotwein

## **Zubereitung**

Die Leber im Marsala marinieren. Inzwischen den küchenfertigen Fasan innen und außen würzen, mit der Hälfte der Kräuter und des Wacholders füllen und auf dem Rücken in eine Pfanne mit Butter und einer Scheibe Pancetta geben. Die restlichen Pancettascheiben auf dem Fasan verteilen und den Vogel zugedeckt bräunen, dabei regelmäßig wenden und allmählich den Wein dazugießen. Dann das Ganze unter Beigabe der restlichen Kräuter und des Wacholders zugedeckt etwa 45 Minuten schmoren lassen. Den Fasan herausnehmen, den Bratensaft abseihen und den Satz mit etwas Wein löschen, aufkochen und abschmecken. Dann die Leber mit dem Marsala pürieren, in den Bratensaft rühren und die Sauce über den Fasan verteilen.

# *Gebratener Fasan mit Quitten*

## **Zutaten**

2		Fasane, jung küchenfertig
400	Gramm	Räucherspeck, durchwachsen
6		Quitten
2		Zwiebeln
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
125	Gramm	Sahne
		Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Butter

## **Zubereitung**

Die Fasane waschen, trocken tupfen und halbieren. Einen Bräter mit Speckscheiben auslegen. Die Zwiebeln hacken und darauf verteilen.

Die Quitten schälen, vierteln, in Scheiben schneiden, in den Bräter geben und leicht zuckern. Die untere Seite der Fasanenhälften salzen, auf die Quittenscheiben legen, mit zerlassener Butter übergießen, salzen und pfeffern.

Den Fond dazugießen und etwa 1 Stunde bei 210 Grad braten. Die Sahne in die Sauce einrühren. Die Fasanenhälften noch einmal teilen und mit den Speckscheiben, den Quitten und Reis servieren.

Getränketipp: Chardonnay oder Grauburgunder

# *Gebratener Fasan mit Weintrauben*

## **Zutaten**

900 Gramm Fasan küchenfertig  
Salz  
Schwarzer Pfeffer  
4 Wacholderbeeren zerdrückt  
1 Bund Suppengrün  
2 Essl. Butter  
200 ml Trockener Weißwein  
250 Gramm Weintrauben

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Fasan waschen und abtrocknen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und Wacholder einreiben. Das Suppengrün waschen, putzen und kleinschneiden, in den Fasan geben.

Die Butter in einem Schmortopf mit hitzebeständigen Griffen auf dem Herd erhitzen. Den Fasan darin von allen Seiten anbraten. Mit dem Wein aufgießen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und in den Backofen stellen. Den Fasan etwa 25 Minuten braten, dabei hin und wieder mit dem Bratenfond begießen.

Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen.

Nach 25 Minuten den Deckel abnehmen und die Fasanenbrust einige Minuten bräunen. Den Fasan dann aus dem Topf nehmen und zugedeckt warm stellen.

Den Schmortopf auf den Herd stellen und den Bratensatz loskochen. Die Trauben in den Fond geben und kurz mit kochen lassen.

Den Fasan portionieren, das Suppengrün entfernen und das Fleisch mit der Traubensauce begießen.

Dazu Weinkraut und Kartoffelpüree servieren.

# *Gefilte Dorttem von Ayren Mite Kronsbermuos (Eierkuchen)*

## **Zutaten**

---

		TEIG
4		Eier
225	Gramm	Mehl
1/2	Ltr.	Milch
		Majoran
		Estragon
		Salz
		Fett zum Backen

---

		FÜLLUNG
		Fleisch vom gebratenen Fasan
125	Gramm	Durchwachsener Speck
2		Eier
		Salz Pfeffer
		Petersilie
		Kerbel
		Thymian
20	ml	Calvados

## **Zubereitung**

Aus dem Mehl, den Eiern, der Milch und den feingewiegten Kräutern einen nicht zu flüssigen Pfannkuchenteig bereiten. Salzen. In dem heißen Fett pro Portion zwei kleine Pfannkuchen ausbacken und warm stellen.

Das Geflügelfleisch fein zerschneiden, mit dem gewürfelten Speck und den Eiern zu einer Farce verarbeiten. Mit den Gewürzen und dem Apfelbrand abschmecken. Die Füllung auf die Mitte der Hälfte der Pfannkuchen verteilen und jeweils einen Pfannkuchen als Deckel darüberlegen. Auf ein gefettetes Backblech geben und gut 5 Minuten im vorgeheizten Backofen (E: 200 oC, G: Stufe 3) backen.

Mit warmen 'Kronsbermuos' (siehe Rezept) servieren.

# *Gefüllte Fasanenbrust mit Granatapfel-Soße und Kartoffel- Nashi-Gratin*

## **Zutaten**

4		Fasanenbrüstchen
4		Kohlblätter Wirsing oder Spitzkohlblätter
4		Brikteig-Blätter
200	Gramm	Vorgegarte Maronen
100	Gramm	Toastbrot altbacken
2		Eier
		Salz, Pfeffer
		Butterschmalz
50	ml	Sahne

---

		KOHL-GEMÜSE
4		Schalotten
1		Wirsing oder Spitzkohl ca.
600	Gramm	Kleingeschnitten
100	ml	Geflügelfond
4	Essl.	Chili-Soße asiatische Soße für Hühnchen
1	Essl.	Öl
1	Essl.	Tapiokastärke

---

		GRATIN
400	Gramm	Geschälte Kartoffeln
2		Nashi - Birnen, geschält
200	ml	Sahne
		Butter

---

		GRANATAPFEL-SOSSE
50	ml	Portwein
20	ml	Grenadine (Granatapfel- Sirup)
1		Granatapfel

400 ml Dunkler Fleischfond  
1 Prise Zucker  
30 Gramm Kalte Butterwürfel  
Leicht gesalzen

## **Zubereitung**

Für das Gratin die Kartoffeln und die Birnen in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben abwechselnd in eine gebutterte Form schichten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Sahne übergießen. Etwa 20 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen.

Den Fasan auslösen und die Brust parieren. Für die Füllung, die Maronen und das Toastbrot in Würfel schneiden. Mit etwas erwärmter Sahne übergießen und gut mischen. Die Eier dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals gut mischen. Vier große Kohl-Blätter in kochendem Salzwasser blanchieren und im kalten Wasser abschrecken. In die dicke Seite des Fasanenbrüstchens eine Tasche schneiden, die Füllung hinein geben und wieder zusammenschlagen. In das Kohlblatt wickeln. Das ganze nun nochmals in ein Brikteigblatt einschlagen.

Öl in eine Pfanne geben und die Päckchen kross anbraten. Danach für ca. 6-8 Minuten in den 200 Grad heißen Ofen geben. Tip! Fasanenbrüste nie direkter Hitze aussetzen oder zu lange garen, da das Fleisch extrem schnell austrocknet.

Für das Kohl-Gemüse den Rest des Kohls in feine Streifen schneiden. In einer Wok-Pfanne o.ä. das Öl erhitzen und den Kohl darin anbraten, mit Fond ablöschen und köcheln lassen. Mit der Chili-Soße, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas in Wasser aufgelöste Tapiokastärke zum Binden einrühren.

Für die Granatapfel-Soße den Portwein und den Grenadine-Sirup in einem kleinen Topf um die Hälfte reduzieren. Mit dem Fleischfond auffüllen und um 2/3 einkochen. Den Granatapfel in der Mitte halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in die hohle Hand legen. Mit einem festen Gegenstand (Fleischklopfer oder Griff eines Wetzstahls) gleichmäßig auf die Frucht klopfen. Dadurch fallen die Kerne ohne Gehäuse in die Hand. Die Kerne nun in die stark reduzierte Soße geben. Mit einer Prise Zucker abschmecken und den kalten Butterwürfeln die Soße binden.

Anrichten: Das Kohl-Gemüse in die Mitte des Tellers geben. Das Kartoffel-Nashi-Gratin portionieren. Die Fasanenbrust im Brik-Mantel anschneiden und draufsetzen. Die Granatapfel-Soße im Kreis drumrum verteilen.

# *Gefüllter Fasan auf Champagnerkraut*

## **Zutaten**

1 Fasan, küchenfertig  
1 kg Schwer ca.  
Pfeffer frisch gemahlen

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

800 Gramm Champignons  
2 Schalotten  
20 Gramm Butter (1)  
1 Prise Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
1 Essl. Petersilie, gehackt  
1 Essl. Thymian, gehackt  
2 Eigelb  
Salz  
Pfeffer  
40 Gramm Butter (2)  
80 Gramm Räucherspeck,  
durchwachsen  
30 Gramm Butter (3)  
350 Gramm Chmapagnerkraut (425ml-  
Dose)

Den Fasan damit füllen, die Öffnung mit Zahnstochern verschließen oder mit einem Baumwollfaden zunähen. Den Fasan außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit der weichen Butter (2) rundum bestreichen. Mit den restlichen gehackten Kräutern bestreuen.

Den Fasan mit den dünn geschnittenen Speckscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad etwa 50-60 Minuten schön knusprig braun braten. Den Speck die letzten 15 Minuten abnehmen, damit der Fasan besser Farbe bekommt.

Die Butter (3) in einer Kasserolle schmelzen, das Champagnerkraut zugeben und einmal kurz aufkochen und zu dem Fasan servieren.

dazu passen Petersilienkartoffeln oder die aus Püree gespritzten Herzoginkartoffeln.

## **Zubereitung**

Den Fasan waschen, sehr sorgfältig mit Küchenpapier trocknen und die Bauchhöhle mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Füllung die Champignons putzen und waschen. Anschließend in kleine Würfel schneiden. Die Schalotten schälen, fein schneiden und zusammen mit der Butter (1) in einem flachen Topf glasig dünsten. Die Champignonwürfel zugeben und mitschwitzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze Saft ziehen lassen und so lange dünsten, bis die Flüssigkeit einreduziert ist. Die Hälfte der Kräuter zufügen und alles in eine Schüssel geben. nach kurzem Abkühlen die Eigelbe unterziehen.

Den Fasan damit füllen, die Öffnung mit Zahnstochern verschließen oder mit

# *Gefüllter Fasan in Wacholderrahm*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan (etwa 700 g), Mit Leber Salz Weißer Pfeffer
1	klein.	Zwiebel
50	Gramm	Butter
200	Gramm	Rinderhack
1		Ei
20	Gramm	Grüne geschälte Pistazien
150	Gramm	Grüner Speck in Scheiben
8		Wacholderbeeren
125	ml	Fasanenbrühe (aus Hals, Magen und Flügel- Spitzen) oder Hühnerbrühe
125	ml	Süße Sahne Eventuell 2 Teelöffel Mehl
2	Essl.	Genever

## **Zubereitung**

Den bratfertigen Fasan mit einem feuchten Tuch abreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fasanenleber fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein hacken und in 1 Esslöffel Butter glasig dünsten. Die Leber und die Zwiebel mit dem Rinderhack, dem Ei und den grob gehackten Pistazien vermengen. Diese Masse in den Fasan füllen. Die Öffnung zunähen oder zustecken. Sie Schenkel mit Küchengarn an den Körper dressieren, den Fasan mit dem Speck umwickeln und diesen ebenfalls festbinden. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die restliche Butter in einem Bräter zerlassen und den Fasan darin rundherum anbraten. Dann in den vorgeheizten Backofen geben und bei 220 - 225 Grad / Gas Stufe 4-5 etwa 30 Minuten braten, zuerst auf der Brust oder seitlich liegend, später auf dem Rücken. Die Wacholderbeeren zerdrücken und mit in den Bräter geben. Während des Bratens den Fasan öfters mit den Bratfond und mit der Brühe begießen. Dann den Vogel herausnehmen und warm stellen das Brustbein sollte noch rosig sein. Den Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit der Sahne, in der nach Wunsch zum Andicken das Mehl verquirlt wurde, binden. Zuletzt die Sauce aus dem Genever, Salz und Pfeffer abschmecken und gesondert zu dem tranchierten Fasan reichen.

>> Das passt dazu << Weinkraut mit Trauben oder Rosinen und Kartoffelpüree. Als Getränk ein Elsässer Gewürztraminer.

>> Variante << Sehr gut schmeckt mir auch - nach einem alten Familienrezept - Fasan mit Kastanienfüllung. 200 g Esskastanien (Maronen) werden dafür geschält und weichgedämpft, dann mit 1 gedämpften Kartoffel, 2 Eiern und Gewürzen vermengt und der Fasan damit gefüllt. Er wird mit der Füllung als Beilage auf Ananaskraut serviert.



# *Gefüllter Fasan nach Metzger Art*

## **Zutaten**

2		Fasane (je ca. 750 g)
		Salz, Pfeffer (weiß)
250	Gramm	Champignons
2	klein.	Zwiebeln
2	Essl.	Butter
40	Gramm	Gekochter Schinken
2	Scheiben	Toastbrot
2		Eier
		Rosmarin
		Petersilie
2	Scheiben	Bardierspeck
		Evtl. etwas heißes Wasser
250	ml	Sahne

## **Zubereitung**

1. Den bratfertig vorbereiteten Fasan waschen, abtrocknen und innen und außen mit Pfeffer und etwas Salz einreiben.
2. Die geputzten Champignons, Dosenware muß nur abtropfen, grobhacken. Die Zwiebeln schälen und in der Butter glasig dünsten, die Champignonwürfel zugeben und einige Minuten andünsten.
3. Den gekochten Schinken feinwürfeln, das in Wasser eingeweichte Toastbrot ausdrücken und dazugeben, ebenso die Champignons und die Zwiebel. Mit den Eiern in einer Schüssel gut vermengen und mit Petersilie, gerebeltem Rosmarin und einem Hauch Pfeffer würzen.
4. Die Fasane mit der Farce füllen, Die Öffnung mit 3-4 Zahnstochern zustecken und mit einem weißen, festen Zwirn kreuzweise, wie einen Schnürschuh, verschließen und zubinden. Die Fasane mit dem Bardierspeck umwickeln, und mit einem Faden sichern.
5. Die Fasane in eine kleine Bratenpfanne legen, in den vorgeheizten Ofen (E: 225°,G:4) mittlere Schiene geben und 30-35 Min. braten. Ggf. etwas heißes Wasser angießen. Die Fasane während der Bratzeit des öfteren mit dem Fond begießen.
6. Die Fasane aus der Bratenpfanne nehmen und in ausgeschaltetem, geöffnetem Ofen stehenlassen.
7. Den Bratenfond mit der Sahne los- und etwas einkochen lassen, bis die Sauce leicht andickt. Mit Pfeffer und Salz leicht abschmecken.
8. Die Fasane vom Speck befreien, die Fäden lösen, die Zahnstocher herausziehen und halbiert mit der Sauce servieren.

Als Beilagen passen besonders gut: Kartoffelpüree, Maronen und Prinzeßböhnchen.

# *Geschmorter Fasan aus dem Römertopf*

## **Zutaten**

1	Fasan (ohne Haut)	
16	Scheiben Fetter Bauchspeck ca.	<b>Zubereitung</b>
5	Lorbeerblätter	45 Minuten, leicht
1	Teel. Schwarze Pfefferkörner	
1	Teel. Wacholderbeeren	Fasan auslösen und von allen Knochen befreien. Fleisch in 8 gleich große Stücke schneiden und mit jeweils 2 Scheiben Speck umwickeln.
62	ml Weißwein	
1/2		
300	ml Fasanenfond	
125	Gramm Butter	
4	Zweige Rosmarin	Die Knochen feinst zerkleinern und daraus einen Fond kochen, diesen danach durch ein feines Sieb seihen.
2	Schalotten	
2	Artischockenherzen	
8	Junge Karotten	Lorbeer, Pfeffer und Wacholderbeeren im Mörser zerstoßen. Schalotten schälen und vierteln. Jungzwiebel, Karotten, Knoblauch, Erdäpfel und Pilze putzen bzw. schälen.
1	Petersilienwurzel (geschält)	
3	Jungzwiebel	
5	Zehen Geschälter Knoblauch	
8-	klein. Erdäpfel (festkochende	Fleischstücke in einer passenden Pfanne auf allen Seiten anbraten, danach beiseite stellen.
10	Sorte)	
8	Geviertelte Champignons (oder Steinpilze etc.)	
80	ml Cognac	Die Hälfte der Butter im Römertopf aufschäumen, die geviertelten Schalotten und die gleich große Stücke geschnittenen Artischocken dazugeben. Danach Karotten, Petersilienwurzel, Knoblauch, Erdäpfel und Pilze in der Reihenfolge des Garpunktes dazugeben. Mit dem selbst gemachten Wildgewürz würzen. Mit Cognac und Weißwein ablöschen, mit 300 ml Fond aufgießen.

Alles in den Römertopf schichten, die Fasanenportionen und Rosmarin dazugeben, mit dem Deckel verschließen und in den kalten Ofen stellen, bei 160 °C ca. 30 Minuten im Ofen garen.

# *Getrüffelter Fasan & Polenta mit Sweetfruit*

## **Zutaten**

6		Fasanenbrüstchen
125	ml	Sahne
2	Essl.	Öl
80	Gramm	Moosbeeren
125	ml	Rindsuppe
3	Essl.	Butter
		Salz
1/4	Ltr.	Sahne
		Pfeffer
125	ml	Rotwein
150	Gramm	Maisgrieß (Polenta)
1	Zweig	Thymian
250	Gramm	Sprossen
250	Gramm	Mini-Kiwi
		Nussöl und Balsamicoessig
		Zum Marinieren
1	Teel.	Trüffelöl

## **Zubereitung**

Die Fasanbrüstchen salzen, leicht pfeffern, mit frischem Thymian einreiben, im heißen Öl in einer Pfanne anbraten, im Rohr bei 200° C zart rosa braten. Bratenrückstand mit Rotwein ablöschen, einreduzieren, mit Sahne auffüllen, würzen, Moosbeeren begeben, mit Butter aufmontieren, die Brüstchen auf marinierten Sprossen und Scheiben von Mini-Kiwi anrichten.

Für die Polenta Sahne und Rindsuppe aufkochen, salzen, pfeffern und den Maisgrieß einrühren, mit Trüffelöl abschmecken.

# *Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse*

## **Zutaten**

1	Schale	Blaubeeren
1		Fasanenbrust
1	Stück	Gorgonzola
2		Pfirsiche
1	Pack.	Polenta
1	Schale	Pfifferlinge
1	Pack.	Sonnenblumenkerne
1		Wirsing
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Scheibe Gorgonzola belegen, in ein blanchiertes und abgeschrecktes Wirsingblatt einschlagen und 6-8 min. bei 245° im Ofen garziehen. Die Pfirsichspalten in Butter anschwitzen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern, den übrigen fein geschnittenen Wirsing dazugeben und gehackte Petersilie unterrühren. Für die Soße die Blaubeeren in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

# *Grusinisches Fasanenragout*

## **Zutaten**

3		Fasane (à 750 g)
		Salz
		Pfeffer
150	Gramm	Butter
1/2	Bund	Suppengrün
60	Gramm	Mehl
700	ml	Rotwein (z.B. Beaujolais)
12	groß.	Rote Bete Blätter
1/4	Ltr.	Weißweinessig
20	Gramm	Zucker
150	Gramm	Blaue Weintrauben
150	Gramm	Grüne Weintrauben
500	Gramm	Rosa Champignons
60	ml	Cognac

## **Zubereitung**

1. Fasane waschen und trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern. Mit 50 g weicher Butter bestreichen und in einen Bräter geben. Fasane im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad braten.
2. Suppengrün putzen und würfeln. Wenn die Fasane 10 Minuten im Ofen sind, das Suppengrün dazugeben und 20 Minuten mitbraten. Die Fasane aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Fleisch sollte am Knochen noch intensiv rosa sein.
3. Das Fleisch vom Knochen lösen, Knochen kleinhacken. 50 g Butter in einem Bräter bräunen und die Knochen darin bräunen, Mehl darüber stäuben, unter Rühren anschwitzen. Mit Brühe und Wein auffüllen und zum kochen bringen. Bei mittlerer Hitze etwa auf die Hälfte reduzieren.
4. Inzwischen die Rote Bete Blätter waschen. Essig mit 1/4 l Wasser und Zucker aufkochen, die Blätter darin 1 Minute blanchieren, abschrecken, grob zerschneiden, bei Seite stellen.
5. Trauben häuten und entkernen. Pilze, wenn nötig, waschen, putzen, dann in Scheiben schneiden und in der restlichen Butter goldbraun braten.
6. Fleisch in mundgerechte Stücke zerteilen. Die Sauce durch ein Sieb gießen, mit Cognac flambieren, abschmecken. Fleisch, Pilze, Trauben und Blätter darin erhitzen.

# *Jagdfasan König Ludwig*

## **Zutaten**

2		Junge Fasane
6	Scheiben	Durchwachsener Speck
120	Gramm	Butter
100	ml	Sahne
200	Gramm	Pfifferlinge
1 1/2	groß.	Zwiebeln
		Petersilie gehackt
100	Gramm	Rote Weintrauben
100	ml	Trockener Weißwein
500	ml	Hühnerbrühe
		Lorbeerblätter
		Wacholderbeeren
		Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Fasane gut waschen, ausspülen und trocknen innen und außen mit Salz und weißem Pfeffer einreiben. Die Fasane mit Lorbeerlaub, einer halben Zwiebel und Wacholder füllen.

Die Butter in der Backform leicht zerschmelzen lassen, ohne dass sie braun wird. Jeden der Fasane mit Speck gut bedecken. Anschließend in die Butterschmelze legen. Abhängig von ihrer Größe 30 bis 40 Minuten im Ofen braten lassen.

In dieser Zeit in einem Topf Zwiebelwürfel mit Butter anbraten, die geputzten Pfifferlinge darin garen. 100 ml Sahne dazugeben.

Für die Sauce die Weintrauben halbieren. Die Fasane bis zum Servieren warm stellen. Den Bratensud auf dem Herd kurz aufkochen, mit Hühnerbrühe und Weißwein ablöschen, dann abbinden. Ein halbes Glas Weißwein verfeinert den Geschmack der Sauce. Die Weintrauben dazugeben. Den Jagdfasan mit Thüringer Klößen servieren.

Dazu einen trockenen Rotwein.

# *Jagdherrns Schmortopf*

## **Zutaten**

4	Rebhuhn-, Fasan- oder -- Schnepfe- Fleischportionen
1	Prise Salz
1	Prise Pfeffer
100 Gramm	Schmalz
1	Wirsing-, Weiß- oder -- Spitzkohl (1200-1500 g)
2	Zwiebeln
200 Gramm	Speck, mager
1	Lorbeerblatt
1	Kräuterstrauß
1 Tasse	Brühe (nur wenn nötig)

## **Zubereitung**

Bratfertiges Geflügel salzen, pfeffern und in heißer Pfanne auf beiden Seiten in Schmalz braten. Gemüse vom Strunk befreien und blättrig schneiden. Schmortopf mit Schmalz einreiben, die halbe Menge vom Kohl hineinlegen, in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Speckwürfel zwischenlegen. Mit dem Kohlrest Zwiebeln und Speckwürfeln bedecken. Vorsichtig salzen und pfeffern, Lorbeerblatt und Kräuterstrauß obenauflegen. Nur wenn nötig, etwa bei altem Wintergemüse, Brühe hinzugießen. Deckel verschließen. Das macht man so: 1 Eßlöffel Mehl mit kaltem Wasser verrühren und damit den Topf luftdicht abschließen, aber Luftloch für die austretenden Dämpfe lassen. In der Röhre bei 180-200° C 3-4 Stunden äußerst langsam garen. Notfalls Asbestplatte unter das Schmorgeschirr legen. Man darf das Geschirr auch hin und herschütteln, aber niemals öffnen, weil dann Dampfkraft und Aroma zugleich verloren gehen. Dazu frische Kartoffeln reichen.

# ***Käse-Kümmelrösti mit Fasanenbrust an Karamelisiertem Wirsing***

## **Zutaten**

200	Gramm	Cambozola Weichkäse mit Blauschimmel 70%
4		Fasanenbrüste mit Knochen
5		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
4		Thymianzweige
1/2	Kopf	Wirsing
400	Gramm	Kartoffeln mit Schale
1	Teel.	Kümmel
250	ml	Weißwein Öl etwas
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker Salz Pfeffer Muskat

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln im Salzwasser halbgar kochen, pellen und auf einem Röstihobel reiben. In der Pfanne Öl erhitzen, die Hälfte der geriebenen Kartoffeln hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen unter leichtem Andrücken goldgelb braten.

Den Cambozola entrinden, in Scheiben schneiden und auf dem Rösti verteilen. Die restlichen Kartoffeln auf das Rösti geben, ebenfalls würzen, leicht andrücken und im 200 Grad heißen Ofen fünf bis sechs Minuten goldgelb backen.

Den Wirsing vierteln und in Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zucker karamelisieren, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Den Wirsing hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fasanenbrüste auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter und Öl auf beiden Seiten anbraten. Nun im Ofen unter Zugabe von Wacholder und Thymian bei 180°C acht bis zehn Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen. Rösti und Fasanenbrust aufschneiden, zusammen mit dem Wirsing auf einem Teller anrichten und mit Thymian und Rosmarin garnieren.



# *Käse-Kümmelrösti mit Fasanenbrust an Wirsin*

## **Zutaten**

200	Gramm	Cambozola Weichkäse mit Blauschimmel 70%
4		Fasanenbrüste mit Knochen
5		Wacholderbeeren
4		Pfefferkörner
4		Thymianzweige
1/2		Wirsingkopf
400	Gramm	Kartoffeln mit Schale
1	Teel.	Kümmel
250	ml	Weißwein
	Etwas	Öl
60	Gramm	Butter
100	Gramm	Zucker
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

## **Zubereitung**

Die Kartoffeln im Salzwasser halbgar kochen, pellen und auf einem Röstihobel reiben. In der Pfanne Öl erhitzen, die Hälfte der geriebenen Kartoffeln hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kümmel würzen unter leichtem Andrücken goldgelb braten.

Den Cambozola entrinden, in Scheiben schneiden und auf dem Rösti verteilen. Die restlichen Kartoffeln auf das Rösti geben, ebenfalls würzen, leicht andrücken und im 200 Grad heißen Ofen fünf bis sechs Minuten goldgelb backen.

Den Wirsing vierteln und in Stücke schneiden, in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Zucker karamelisieren, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Den Wirsing hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Fasanenbrüste auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter und Öl auf beiden Seiten anbraten. Nun im Ofen unter Zugabe von Wacholder und Thymian bei 180°C acht bis zehn Minuten braten. Aus dem Ofen nehmen und etwas ruhen lassen.

Rösti und Fasanenbrust aufschneiden, zusammen mit dem Wirsing auf einem Teller anrichten und mit Thymian und Rosmarin garnieren.

# Kartäusergericht

## Zutaten

---

		GEDÜNSTETER KOHL
1		Kohlkopf
2		Karotten
2		Zwiebeln
200	Gramm	Speckschwarte großsüßig Abgeschnitten
1		Fasanhenne
1	Ltr.	Wildgeflügelnd Ersatzweise Bouillon
1		Kräuter- und Gewürz- Sträusschen
1		Gewürnelke Muskatnuss gerieben Salz, Pfeffer

---

		EINTOPF
2		Weißer Rüben
2		Karotten
300	Gramm	Bohnen
250	Gramm	Speck Butter zum Ausschmieren Der Form

## Zubereitung

Den Kohlkopf vierteln und in siedendem Wasser ca. 5 Minuten blanchieren, abschließend mit kaltem Wasser abschrecken. Die großen äußeren Blätter entfernen und die Strünke herausschneiden. Die Karotten und Zwiebeln in kleine und die Fasanhenne in größere Stücke schneiden.

Die Speckschwarte in einem Topf anlaufen lassen, die Fasanstücke dazugeben, salzen, pfeffern und Farbe nehmen lassen.

Nun die Karotten und Zwiebeln dazugeben und mit den Kohlblättern auffüllen, die Gewürze dazugeben und mit dem Fond untergießen, so dass die Kohlblätter etwa zu zwei Drittel bedeckt sind. Das Ganze im vorgeheizten Rohr bei ca. 180 Grad 1 1/2 Stunden dünsten, dabei immer wieder mit Fond untergießen. Anschließend die

Kohlblätter für die weitere Verwendung aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

Für den Eintopf Rüben und Karotten in 5 cm lange, 2 cm breite und 5 mm dicke Stücke schneiden und mit den Bohnen im Salzwasser nicht zu weich kochen, danach gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Den Speck in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In völlig ungesalzenem Wasser blanchieren und abtropfen lassen.

Einen schüsselförmigen Topf für einige Zeit in den Kühlschrank stellen, anschließend mit weicher Butter ausschmieren (evtl. mit Klarsichtfolie) auskleiden.

Nun die Form mit Rüben, Karotten und Bohnen in Form eines schönen Musters auslegen (die Gemüse bleiben an der Butter kleben). Darauf kommen die Speckscheiben und eine Lage Kohlblätter. Die Fasanstücke mit der Innenseite nach oben daraufsetzen, mit den restlichen Kohlblättern auffüllen und völlig bedecken.

Den Eintopf mit Folie abdecken, ins Wasserbad stellen und im Rohr 30-40 Minuten köcheln lassen, anschließend 10 Minuten rasten lassen, ehe man das Gericht auf eine flache Platte stürzt.

# *Krautwickel vom Fasan auf Graupenrisotto*

## **Zutaten**

6		Fasanenbrüste
		Butterschmalz
200	Gramm	Fleisch, für Farce
80	ml	Sahne
6		Wirsingblätter
1		Schweinenetz
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
150	Gramm	Graupen
1		Zwiebel
200	Gramm	Gemüsewürfel
100	ml	Sahne
30	Gramm	Butter
		Gewürze

## **Zubereitung**

Die Fasanenbrüste bratfertig machen, würzen und in heißem Butterschmalz anbraten. Aus dem Fleisch und der Sahne eine feine Farce herstellen. Wirsingblätter blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Aus den Wirsingblättern die groben Rippen herausschneiden. Darauf dann die Farce verteilen, die Fasanenbrüste darauf setzen und fest zusammenrollen. Mit dem gewässerten Schweinenetz umhüllen. Auf einem gefetteten Blech im Ofen bei 200° C ca. 15 bis 20 Minuten braten.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Zwiebelwürfel in der Hälfte der Butter andünsten, die Graupen dazugeben und dann mit ca. 1/2 l Wasser auffüllen. Würzen. Wenn die Graupen gar sind, muss das ganze Wasser aufgenommen sein. Eventuell am Anfang weniger Wasser nehmen und nach und nach dazugeben. Die Gemüsewürfel mit den restlichen Zwiebelwürfel in der restlichen Butter andünsten und die Sahne dazugeben. Wenn die Gemüsewürfel gar sind, den Graupenrisotto zugeben und abschmecken.

Die Krautwickel aufschneiden und auf dem Graupenrisotto anrichten. Gut dazu passt eine Thymianjus oder eine Burgundersosse.

# *Landnudeln mit Fasanenbruststreifen*

## **Zutaten**

300	Gramm	Pfifferlinge
300	Gramm	Steinpilze
2		Zwiebeln Würfel
2		Knoblauchzehen Würfel
		Thymian, frisch gehackt
		Rosmarin, frisch gehackt
6	Essl.	Olivenöl (I)
4	Essl.	Olivenöl (II)
40	ml	Weinbrand
400	ml	Schlagsahne
100	ml	Cr=E8me fra=EEche
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Bandnudeln, breit
1	Teel.	Speiseöl (III)
2		Fasanenbrüste
		Kerbel
		Bergkäse etwas, gerieben

## **Zubereitung**

Pilze rüsten und je nach Größe halbieren oder vierteln.

In einem breiten Topf Öl (I) erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Pilze, Thymian und Rosmarin zugeben, ca. 2-3 Minuten dünsten.

Mit Weinbrand ablöschen und flambieren.

Sahne auffüllen, mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken, 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen, Cr=E8me fra=EEche einrühren.

Nudeln in Salzwasser mit Öl (III) bißfest kochen, abgießen.

In einer Pfanne Öl (II) erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten Fasanenbrüste zuerst mit der Fleischseite in die Pfanne legen. 1 Minute braten. Wenden, 2-3 Minuten braten.

Nudeln auf vier Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen. In Scheiben geschnittene Fasanenbrüste darauf verteilen.

Mit Kerbel und Bergkäse garnieren und servieren.

# *Marinierter Fasan*

## **Zutaten**

2		Fasane
2	Stangen	Sellerie
1		Karotte
2		Zwiebeln
1	Essl.	Mehl
2		Lorbeerblätter
4		Wacholderbeeren
200	ml	Weißwein
1/2	Ltr.	Olivenöl
100	ml	Weinessig
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Das gewaschenen, gehackten Gemüse mit den Kräutern und Gewürzen, dem Wein, einem Glas Olivenöl und dem Essig verrühren und die Fasanstücke zugedeckt über Nacht darin marinieren. Dann das Fleisch in etwas Öl auf allen Seiten anbraten, mit Mehl stäuben, die Marinade dazugeben und das Ganze aufkochen. Dann den Fasan etwa zehn Minuten bei 250 Grad im Ofen braten, die Temperatur auf 120 Grad herunterschalten und weiter 2 Stunden schmoren lassen. Die Vögel herausnehmen, die Sauce entfetten, passieren und über die Fasanstücke gießen.

# Moritzburger Fasan auf Linsen

## Zutaten

		===für die Linsen===	
500	Gramm	Linzen	
100	Gramm	Sellerie	
2		Zwiebeln	
150	Gramm	Durchwachsener Speck	
3	Essl.	Mehl	
1/2	Ltr.	Fleischbrühe	
		Salz	
		Essig	
2	Essl.	Honig	
2		Gewürzgurken	
		===für den Braten===	
2		Bratfertige Fasane	
		Salz	
		Pfeffer	
2		Fasanenlebern	
150	Gramm	Butter	
3		Wacholderbeeren	
4		Fette, geräucherte Speckscheiben (200 gr)	
1/2	Ltr.	Fleischbrühhe	
2	Essl.	Sherry	
1	Essl.	Speisestärke	

## Zubereitung

Die Linsen über Nacht in 1 Liter Wasser einweichen. Mit dem Wasser und dem geputzten, zerkleinerten Gemüse 1 Stunde kochen. Den in Würfel geschnittenen Speck ausbraten, die Grieben zu den Linsen geben. Im Fett das Mehl unter Rühren hellbraun anschwitzen, mit Brühe glattrühren, aufkochen. Die Sauce mit Salz, Essig und Honig süß-sauer abschmecken. Mit den Linsenvermengen. Saure Gurke in kleine Stücke schneiden und dazugeben.

Die bratfertigen Fasane mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Lebern auf einem nassen Holzbrettchen feinhacken, salzen, mit Butter und den zerriebenen Wacholderbeeren zu einer Paste verarbeiten. Damit das Innere der Fasane austreichen. Auf die Fasanenbrüste die Speckscheiben binden. Im vorgeheizten Ofen in geschlossener Pfanne bei 180°C 10 Minutenauf der rechten, danach 10 Minuten auf der linken Seite braten.

Brühe und Sherry angießen. Fasane auf den Rücken legen und in offener Pfanne noch 15 Minuten braten lassen. Die Fasane sollen rosige Brustknochen behalten.

Die Linsen auf eine vorgewärmte Platte geben, die Fasane darauf anrichten. Die Sauce mit der in kaltem Wasser angerührten Speisestärke binden und mit den Linsen und Petersilienkartoffeln zu Tisch bringen.

# *Mousse vom Fasan mit Rapunzelsalat*

## **Zutaten**

- 4 Fasanenbrüste ohne Sehnen  
Und Knochen  
(die Knochen und Keulen  
für  
Die Fasanenjus  
Aufbewahren)
- 3 Schalotten, feingeschnittene
- 1/2 Knoblauchzehe
- 25 Gramm Wiesenchampignons
- 25 Gramm Steinpilze (gewaschen und  
Groß gewürfelt)
- 2 Essl. Nussöl
- 2 Essl. Madeira
- 2 Essl. Weinbrand
- 1/2 Ltr. Fasanenjus
- 125 ml Sahne
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 Wacholderbeeren  
Salz  
Pfeffer
- 30 Gramm Gänseleber
- 2 Essl. Portwein
- 6 Blätter Gelantine
- 125 ml Sahne
- 40 Gramm Rapunzelsalat, geputzt und  
Gut gewaschen
- 3 Essl. Olivenöl
- 3 Essl. Walnussöl
- 1 Essl. Trüffeljus
- 1 Teel. Balsamico Essig
- 1 Essl. Sherry Essig  
Salz  
Pfeffer
- 125 ml Fasanenjus
- 40 ml Portwein, roter



## 2 Blätter Gelatine

---

### FÜR FASANENJUS

Die Fasanenknochen und  
Keulen,

1	Essl.	Olivenöl
188	ml	Rotwein
40	Gramm	Sellerie
60	Gramm	Zwiebeln
1/2		Knoblauchzehe
1	klein.	Thymianzweig
40	Gramm	Tomatenmark
3	Ltr.	Geflügelbrühe / Wasser
40	Gramm	Möhren
80	Gramm	Lauch
		Wacholderbeeren, zerdrückte
1/2		Lorbeerblatt
1	klein.	Rosmarinzweig

### Zubereitung

Die Knochen zerhacken und in einem Topf mit dem Öl gut anrösten. Das gewaschene und Würfel geschnittene Gemüse dazu geben und mitrösten. Das Fett abgießen, Tomatenmark beigegeben und nochmals rösten. Mit Rotwein ablöschen und mit der Brühe/Wasser aufgießen, aufkochen lassen und den Schaum abschöpfen. Die Gewürze zugeben und ca. 4 Stunden kochen lassen. Den Schaum und das Fett immer wieder abschöpfen. Durch ein feines Sieb passieren.

Fasanenmouss: Die in Streifen geschnittenen Fasanenbrüste in Nussöl mit Schalotten, Knoblauch und den Pilzen kurz anbraten. Mit Madeira, Weinbrand ablöschen, mit der Fasanenjus und der Sahne auffüllen. Die Gewürze zugeben und 3 Minuten kochen lassen. Die Gänseleber kurz ansautieren, etwas auskühlen lassen und dann zusammen mit den Fasanenbruststreifen durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Die durchgelassene Masse mit Mixer gut pürieren, anschließend durch ein feines Sieb streichen. Würzen, Portwein dazugeben.

Die eingeweichte und aufgelöste Blattgelatine dazugeben und die geschlagene Sahne vorsichtig unterziehen. Die Masse in eine kleine runde Steingutform füllen und 1 Stunde lang in den Kühlschrank geben.

Die Mousse mit frischen Kräutern garnieren und mit dem flüssigen und nicht zu warmen Portweingelee übergießen und für weitere 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Anrichten: Einen Löffel in heißes Wasser tauchen und von der Mousse runde Nocken formen (Pro Portion 3 Nocken).

Den mit Vinaigrette angemachten Rapunzelsalat auf dem Teller anrichten und die ausgestochenen Moussnocken gleichmäßig um den Salat herum legen und mit Kerbelblättchen garnieren.

# *Normannischer Fasan*

## **Zutaten**

6		Säuerliche Äpfel
1	Tasse	Calvados
2		Bratfertige junge Fasane
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
100	Gramm	Fetter Speck
3	Essl.	Butter
1	Tasse	Heißes Wasser
1	Tasse	Apfelwein
2	Essl.	Zucker
1	Essl.	Speisestärke
125	ml	Sahne

## **Zubereitung**

Äpfel schälen, achteln, entkernen. Mit Calvados übergießen und 1 ~2 Std. ziehen lassen.

Fasane waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit einem Teil der Äpfel füllen u. mit Holzstäbchen verschließen. Speck in dünne Scheiben schneiden, sorgfältig um die Fasanenbrüste wickeln und mit Küchengarn festbinden. Butter in Bratentopf erhitzen, Fasane ringsum anbraten. Heißes Wasser zugießen. 40-50 min bei milder Hitze schmoren. Währenddessen nach und nach den Apfelwein zugießen und die Vögel gelegentlich mit Bratensaft beschöpfen.

Restliche Äpfel mit wenig Wasser und Zucker weichkochen. Fasane aus dem Topf nehmen, Fäden entfernen, Speck abnehmen und in feine Streifen schneiden. Fasane mit den Speckstreifen anrichten. Bratensatz mit etwas Wasser loskochen. Speisestärke mit Sahne verquirlen, Sauce damit binden. Sauce und Äpfel gesondert zu den Fasanen servieren. Dazu: Kartoffelpüree.

# *Ragout von der Fasanenbrust in Grappa-Sauce mit Maronen und Weintrauben*

## **Zutaten**

2		Fasanenbrüste
		Bzw.
4		Fasanenbrustfilets (ausgelöst gekauft)
		Salz, Pfeffer
		Pflanzenfett zum Braten
100	ml	Braten- oder Wildfond (selbstgekocht oder aus Dem Glas)
150	ml	Sahne
		Evtl. etwas Speisestärke
		Zum
		Binden
40	ml	Milder Grappa,
100	Gramm	Helle, kernlose Weintrauben
100	Gramm	Gekochte Maronen (aus der Vakuum-Packung)

## **Zubereitung**

Die Weintrauben eine Weile in warmes Wasser legen und dann mit einem scharfen Mes-serchen die Haut abziehen. (Wenn Sie keine kernlosen Trauben bekommen, sollten Sie vielleicht auch noch mit einer Haarnadel oder Büroklammer vom Stängelansatz her die Kerne herauspulen.)

Fasanenbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Salzen und pfeffern und dann in heißem Fett in einer Pfanne von allen Seiten kurz anbraten. Die Würfel dürfen auf keinen Fall zu lange gebraten werden: Sie sollten noch einen rosa Kern haben, da sie in der Sauce ohnehin nachziehen. Fleisch aus der Pfanne heben und warm stellen.

Bratensatz mit Fond und Sahne ablöschen und kräftig einkochen lassen. Falls die Sauce zu dünnflüssig ist, mit etwas kalt angerührter Speisestärke binden. Mit Grappa abschmecken.

Die Weintrauben und die Maronen zusammen mit dem Fleisch zur Sauce geben. Alles noch einmal kurz erhitzen, aber auf keinen Fall mehr kochen lassen. Sofort mit Schupfnudeln oder Nudeln servieren.

Tipp: Falls Sie keine Fasanenbrust bekommen, können Sie das Gericht auch mit Perlhuhnbrust zubereiten.

# Ravioli Jägerart

## Zutaten

		TEIG	Zubereitung
200	Gramm	Mehl	Teig: Mit Mehl, geschlagenem Ei, Salz, Öl und etwas lauwarmem Wasser einen Nudelteig machen. Diesen zu einem Ball formen, in ein Tuch schlagen und mindestens 20 Minuten ruhen lassen.
1		Ei	
1	Essl.	Olivenöl	
		Salz	
		FÜLLUNG	
1	klein.	Hasenkeule	Füllung: Das Fleisch von den Knochen lösen, fein schneiden, Butter schmelzen, das Fleisch, die feingeschnittene Zwiebel und Karotte miteinander dämpfen. Mit Wein ablöschen. Den gewaschenen und in feine Streifen geschnittenen Spinat begeben. Die Kräuter dazulegen. Alles zugedeckt mindestens 1/2 Stunde köcheln lassen. Kräuter entfernen. Das Ei mit einer Prise Salz verklopfen, mit Pfeffer und Muskat würzen und zur übrigen Füllung geben. Auf kleinster Flamme eindicken, dann auskühlen lassen.
1		Fasan-oder Geflügelbrust	
1	Essl.	Butter	
1		Zwiebel	
1		Karotte	
100	Gramm	Spinat	
50	ml	Rotwein	
2		Lorbeerblätter	
2		Thymianzweige	
1		Ei	
2		Wachholderbeere	
1	Essl.	Parmesan	
		Salz	
		Pfeffer	
		Muskatnuss	

zudecken. Mit einem Glas runde Plätzchen ausstechen. Diese in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 8 Minuten garen. Abseihen, mit der leicht gebräunten Butter begießen. Parmesankäse darüber streuen.

Thymian ist appetitanregend und magenstärkend, verhindert ebenso wie Wacholderbeeren Gärungen im Darmtrakt und Blähungen. Beide wirken auch gegen Rheuma und Gicht.

# *Rheinpfälzer Fasan in Weinkraut*

## **Zutaten**

2		Fasane
4	Essl.	Dicken, süßen Rahm
200	Gramm	Durchwachsener Speck
1	kg	Weinkraut
1		Zwiebel
2		Äpfel
1/4		Weißwein
		Salz
		Pfeffer
		Essig

## **Zubereitung**

Speck, Zwiebeln und Äpfel in Scheiben schneiden und andünsten. Kraut, Salz und Pfeffer hinzugeben und mit etwas Wasser aufgießen. 30 Minuten garen lassen. Inzwischen in die gerupften, ausgenommenen, gesalzenen, mit Speck umwickelten Fasane je zwei Esslöffel dicken, süßen Rahm geben und in einem Schmortopf kurz anbraten. Das Weinkraut darüberschichten und mit 1/4 l Weißwein übergießen. Das Ganze eine Stunde garen lassen. Fertig.

# *Salbei-Fasan auf Toskanischer Art*

## **Zutaten**

1		Junger Fasan mit Innereien
100	Gramm	Roher Schinken
3	groß.	Scheiben Pancetta
10	Gramm	Getrocknete Steinpilze
1		Salbeizweig
1	Essl.	Rosmarinnadeln
1	Becher	Schlagobers
200	ml	Weinbrand
125	ml	Gemüsefond
2		Knoblauchzehen
3	Essl.	Öl
1	Teel.	Wacholderbeeren
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Die Pilze in Weinbrand einweichen. Fasan abwaschen, abtrocknen. Leber herausnehmen und beiseite stellen. Knoblauchzehen und Wacholderbeeren im Mörser zerdrücken. Zerhackte Pilze, gewürfelten Schinken, gehackte Rosmarinnadeln, Salbeiblättchen und Knoblauch-Wacholderbeer-Paste vermischen.

Fasan innen mit Pfeffer einreiben, die Füllung hineingeben, zunähen und außen pfeffern und salzen. Brustteil mit Speckscheiben abdecken und mit Küchenzwirn festbinden. Fasan in drei EL Olivenöl rundum anbraten, mit dem Pilzsud aufgießen, verdampfen lassen und den Fasan bei 220 Grad im Backrohr 20 Minuten braten. Fasan einmal wenden. Bräter aus dem Ofen nehmen. Speckscheiben entfernen. Fasan mit der Brust nach oben wieder in den Bräter legen. 1/8 l Wildfond angießen und 20 Minuten fertig braten. Fasan herausnehmen und warmstellen. Bräter auf den Herd stellen, Obers angießen und einkochen lassen. Kleingeschnittene Leber in die Sauce geben, mitgaren und die Sauce anschließend pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Fasan anrichten.

# *Sauerkraut mit Fasan und Austern*

## **Zutaten**

1		Fasan, bratfertig
1	kg	Sauerkraut, frisch
		Weißwein
		Wasser
200	Gramm	Durchwachsener Speck mit Schwarte
1	mittl.	Zwiebel, gerieben
		Bechamelsauce zum Binden
24		Austern, frisch geöffnet
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Mehl
1		Ei, verquirlt
50	Gramm	Semmelbrösel
4	Essl.	Butter

## **Zubereitung**

Der Fasan wird wie zum Braten präpariert (gewaschen, abgetrocknet, mit Pfeffer und Salz eingerieben). Dann drücke man zwei Pfund Sauerkraut leicht aus und gebe es in eine Kasserolle. Nun kommt halb Weißwein und halb Wasser darüber, bis das Kraut bedeckt ist. Ein Stück Schweinespeck und eine geriebene Zwiebel kommen dazu. Nun muss das Kraut eine Stunde kochen alsdann lege man den Fasan hinein und lasse ihn eine Stunde schmoren. Wenn er weich ist, nehme man ihn heraus und binde das Sauerkraut mit etwas Bechamelsauce. - Die Austern befreie man von den Bärten, trockne sie mit einem Tuch ab und bestreue sie einzeln mit Salz und Pfeffer, wälze sie in Mehl, paniere sie mit Ei und Semmelbröseln, backe sie in klarer Butter rasch hellbraun.- Der Fasan wird in Stücke geschnitten, in der Mitte der Platte angerichtet und mit einem Kranz Sauerkraut und einem Kranz Austern umgeben.

# *Soljanka mit Kalbfleisch und Wachteln (Oder Fasan)'*

## **Zutaten**

600 Gramm Rindsuppenfleisch  
600 Gramm Kalbfleisch,mit Knochen  
2 Ltr. Wasser  
2 Wachteln,küchenfertig  
200 Gramm Schinken,gekocht  
2 Bund Suppengrün  
50 Gramm Pilze,mariniert  
50 Gramm Oliven  
50 Gramm Cornichons  
5 Gramm Tomatenmark  
200 Gramm Butter  
3 Essl. Mehl  
200 Gramm Saure Sahne  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Nach dem Grundrezept aus Rindfleisch, Kalbsknochen, Suppengrün, Salz und Pfeffer eine kräftige Bouillon kochen und abseihen. Rindfleisch für ein anderes Gericht verwenden. Kalbfleisch und Wachteln (oder 1/2 kleiner Fasan) mit Salz und Pfeffer würzen und jeweils getrennt in Butter gar braten. Den dabei austretenden Fleischsaft zur Bouillon geben. Fleisch abkühlen lassen und Geflügel entbeinen. Alles in mundgerechte Stücke teilen und zugedeckt beiseite stellen.

Marinierte Pilze, entkernte Oliven und Cornichons in Scheiben schneiden, in Butter andünsten, mit Tomatenmark verrühren und zur Brühe geben.

Aus 2 EL Butter und 2 EL Mehl eine helle Einbrenne bereiten und die Suppe damit binden. Gut durchkochen. Saure Sahne einrühren und etwas ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren Kalb- und Geflügelfleisch und kleingeschnittenen Schinken (oder geräucherte Zunge) in der Suppe erhitzen.



# *Süß-Saurer Wildsalat'*

## **Zutaten**

600	Gramm	Geflügelfleisch,gebraten
4		Äpfel
2		Gewürzgurken
6	Essl.	Mayonnaise
20	ml	Weinbrand
1		Zitronensaft
2	Essl.	Apfelgelee
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Das rosagebratene Fasanen- oder Putenfleisch, die geschälten und vom Kerngehäuse befreiten Äpfel und die Gewürzgurken in feine Streifen schneiden.

Geflügel, Äpfel und Gurken zusammen in eine Salatschüssel geben. Aus Mayonnaise, Weinbrand, Zitronensaft und Apfelgelee eine Marinade bereiten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Marinade mit dem Geflügelsalat gut vermischen. Kalt stellen und ein bis zwei Stunden ziehen lassen. Auf Salatblättern oder auf einem Feldsalatbett anrichten.

# *Wildfasanenbrust auf Papaya- Wirsinggemüse mit Mohnknödeln*

## **Zutaten**

2		Wildfasanenbrüste mit Knochen
1		Papaya
1	klein.	Kopf Wirsing
1	klein.	Bund Salbei
150	Gramm	Kalte Butter Salz, Pfeffer
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
100	ml	Portwein
100	Gramm	Röstgemüse (Zwiebel, Sellerie, Möhren)

---

## **MOHNKNÖDEL**

800	Gramm	Mehlig-kochende Kartoffeln
20	Gramm	Grieß
3		Eier
70	Gramm	Kartoffelmehl
40	Gramm	Zerlassene Butter
30	Gramm	Mohn, leicht geröstet (*)

## **Zubereitung**

(\*) Mohn vom Bäcker besorgen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten.

Das ypsilonförmige Brustbein des Fasans mit einem scharfen Messer ausschneiden. Die Brusthaut von den Seiten her vorsichtig lösen und von jeder Seite eine 1-Millimeter-dicke Scheibe Butter und je zwei Blätter Salbei hineinschieben. Die Fasanenbrüste in etwas Butter bei schwacher Hitze anbraten. Auf ein Gitter setzen und im Backofen bei circa 150 Grad 15 Minuten garen. Herausnehmen und zehn Minuten ruhen lassen. Das Brustfleisch mit der Haut vom Knochen schneiden, so dass man vier Hälften bekommt, und beiseite stellen.

Die Knochen zerhacken, mit Röstgemüse anrösten und mit Portwein ablöschen. Hühnerbrühe und restlichen Salbei zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Dann die Sauce durch ein Sieb passieren, etwas einkochen lassen und abschmecken. Vor dem

Servieren mit dem Pürierstab kalte Butterflöckchen zur Bindung einrühren.

Den Wirsing von den äußeren Blättern befreien, zunächst in Viertel und dann mit Strunk in zwölf Scheiben schneiden. Die Papaya schälen, halbieren und entkernen, dann ebenfalls der Länge nach in zwölf Scheiben schneiden. Die Wirsingscheiben auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Butterflöckchen belegen und etwa 15 Minuten bei 150 Grad im Backofen garen. Gegen Ende der Garzeit die Papayascheiben dazulegen, um sie etwas zu erwärmen.

Die Fasanenbrust-Hälften salzen und in Butter sanft nachbraten, bis sie goldgelb sind.

Mohnknödel: Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen, durchpressen und gut ausdämpfen lassen. Die Eier nach und nach unter die heiße Kartoffelmasse geben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und verkneten. Die Masse zu 12 gleichmäßigen Knödeln formen. Die Knödel in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen und dann bei niedriger Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Anrichten: Je drei Wirsing- und Papayascheiben abwechselnd im Halbkreis auf vorgewärmte Teller legen. Die Fasanenbrust-Hälften einmal schräg aufschneiden und mit je drei Mohnknödeln dazu geben. Etwas Sauce darüber gießen.

Tipp: Falls Sie keinen Fasan bekommen, können Sie das Gericht auch mit Perlhuhn oder Poulardenbrust zubereiten.

# Gans

## *Gerupft + Gebraten Martinsgans (Einige Hinweise)*

Über Gänse gibt es zahlreiche Legenden und Märchen, aber ausgerechnet die Gebrüder Grimm widmeten dem Federvieh ein Stück gastronomische Prosa: Als lebende Hausgenossen gelten sie ziemlich wenig, aber gerupft und gebraten werden sie hoch gehalten. So denken Feinschmecker vor allem zwischen Sankt Martin und Weihnachten. In dieser Zeit brutzeln schätzungsweise drei Millionen Gänse in deutschen Bratröhren.

Im Hering, dem klassischen, nach seinem Verfasser so genannten Lexikon der Küche sind mehr als 30 Rezepturen verzeichnet. Auf deutsche Art wird die Gans mit Äpfeln und Weißkraut gefüllt, mit Speck umwickelt, gebraten und auf Sauerkraut serviert. Nach Hamburger Art füllt man den Vogel mit geschälten, in Butter angedämpften Apfelscheiben und entkernten Backpflaumen. Zur mächtigen Mecklenburger Art gehört wiederum eine Füllung aus Weißbrot mit Gänsefett, Malagatrauben, Apfelspalten und Gänseleberwürfeln.

Will man die Gans a' la Bordeaux zubereiten, wird sie mit Weißbrot, Sardellenbutter, gehackter Gänseleber, gehackten Oliven, Petersilie und etwas Knoblauch gefüllt, mit Speck umwickelt und gebraten. Die stets esslustigen Flamen umlegen den Braten mit gedünsteten Salatkugeln, olivenförmig geschnittenen Mohrrüben, weißen Rübchen, Kartoffeln und gekochten Fleischspeckwürfeln. Bismarck, ein starker Esser, mochte eine Füllung aus Kastanienmus und Äpfeln, nebst Weinkraut als Beilage. Die Engländer füllen die Gans mit Weißbrot, Zwiebeln, Salbeiblättern und Muskat. Apfelmus wird separat serviert. Aus dem Mittelalter stammt ein Rezept für gesottene Gans, die in einer dicken Soße aus Honig, Essig, Brühe, etwas Öl, gerösteten Mandelkernen sowie Gewürzen aufgetischt wird.

Füllungen haben ihren Reiz, oft schmecken sie besser als das Drumherum. Wenn jedoch eine Bauerngans zur Hand ist, jung, um die drei bis vier Kilo, dann wird sie der Gourmet pur braten und fleißig begießen, bis die Haut jenes knusprige Goldbraun hat, an der man auch eine Stradivari erkennt. Für die Vollendung benötigt die edle Köchin oder der wackere Koch etwas Hühnerbrühe, Salz, Zwiebeln (mit Schale, das gibt extra Farbe), Sellerie und Äpfel (jeweils in große Stücke geschnitten), die Flügel, Hälse sowie die Füße der Gans, einige Majoranblättchen. Wesentliche Utensilien sind zudem eine Kasserolle, eine große zweizinkige Gabel und eine Bratkelle. Tante Therese pflegte die Gans heiß abzuwaschen, zu trocknen und mit Salz innen sowie außen einzureiben. Auf Beifuß, was manche nehmen, um das Fett verträglicher zu machen, verzichtete sie es war ihr zu beißend, abgesehen davon, dass eine sauber gepöppelte Junggans sowieso nicht unmäßig fett ist.

Nun in einer Kasserolle etwa zwei Finger hoch Wasser (inklusive der Geflügelbrühe)

zum Kochen bringen, die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen und den Bräter ins 220 Grad heiße Rohr schieben. Nach einer halben Stunde die Gans wenden, nach einer weiteren halben Stunde das Gemüse und die anderen Beilagen, auch etwas Majoran, dazugeben - und den Braten immer fleißig begießen. Eine weitere halbe Stunde später - insgesamt ist die Gans nun eineinhalb Stunden im Ofen mit der Gabel die Garprobe machen. Gehen die Zinken leicht heraus und ist kein Blutsaft zu sehen, ist der Vogel gar. Fett klären, abgießen und mit dem Fond zur Vervollkommnung des Gerichts eine herzhaft Soße machen (angereichert mit etwas altem Sherry).

Als Partner zur Gans nach Art von Tante Therese zaubert der Lebenskünstler entweder einen großen Champagner herbei (wunderbar der 1990er Cristal von Röderer oder die 1989er La Grande Dame (von Veuve Clicquot) oder einen Weißwein von wuchtiger Struktur. Das kann ein badischer Grauburgunder sein, ein Weißburgunder aus der Pfalz (Typ Spätlese trocken) oder ein Grüner Veltliner Smaragd aus der Wachau.

So eine Gans, flankiert vielleicht von einem Kartoffelpüree und Weinkraut, ist ein privates kulinarisches Weltereignis.

# Gänsebraten Info

## Zutaten

---

		GRUND-ZUTATEN
1		Bauerngans a 4 bis 4,5 kg
		Wasser
		Salz und Pfeffer

---

		ALTERNATIVE FRÜCHTEFÜLLUNG
		Geschälte Äpfel und Orangen
		Getrocknete Pflaumen und Aprikosen
		Geschälte Äpfel mit Rumrosinen

---

		FÜR DAS EINPINSELN - 1
1	Essl.	Honig
30	Gramm	Butter
1		Orange den Saft
1	Teel.	Kräuter der Provence

---

		FÜR DAS EINPINSELN - 2
1	Essl.	Brauner Zucker
1	Essl.	Sojasauce
1		Orange den Saft

---

		SAUCE
1	kg	Gänseklein Hals, Magen von Der Gans und Geflügelknochen
1		Suppenbund
700	ml	Rotwein Chianti, Cotes du Rhone
1		Lorbeerblatt

- 5 Pfefferkörner
- 2 Wacholderkörner
- 1/2 Ltr. Wasser
- Olivenöl oder Pflanzenöl
- 1 Essl. Tomatenmark

## Zubereitung

### ALTERNATIVE FUELLUNGEN:

Geschälte Äpfel und Orangen in mundgerechte Stücke schneiden. Dazu Zwiebeln schälen und würfeln. Alles mit getrocknetem Majoran und schwarzem Pfeffer würzen. Getrocknete, entkernte Pflaumen mit getrockneten Aprikosen mischen. Mit gemahlenem Zimt und Nelkenpulver, Salz und Pfeffer würzen. In Olivenöl angeröstete Pinienkerne dazugeben.

Geschälte Äpfel mit getrockneten, in Rum eingeweichten Rosinen vermengen und mit kleingeschnittenem Ingwer würzen.

Mengen für die Füllung nach Lust, Laune und Größe der Gans. Die Gans mit Zahnstocher verschließen und mit Bindfaden wie einen Schuh verschnüren.

### TIP:

Nur frische, freilaufende Gänse verwenden. Diese rechtzeitig beim Geflügelhändler bestellen. Die Sauce muss immer eigenständig hergestellt werden. Keine Saucenrührereien mit dem Fettsud! Mindestbratzeit 2 1/2 bis 3 Stunden. Scharfes Tranchierbesteck oder Geflügelschere bereithalten. Nur Füllungen mit fruchtigen Zutaten wählen, durchgedrehte Fleisch- oder Leberfüllungen sind out.

### ZUBEREITUNG:

Die Gans innen und außen salzen, pfeffern und mit einer Früchtemischung gut füllen. Zunähen. In den vorgeheizten Backofen geben. Die erste Stunde bei 250 Grad, dabei den Braten einmal wenden, dann weitere 1 1/2 bis 2 Stunden bei 190 Grad.

Die Gans ständig mit dem Bratensaft und Wasser begießen. Den Bratensaft immer mit frischem Wasser aufgießen, damit er nicht anbrennt. Während der Bratzeit die Gans an Keule und Bauch anstecken, damit das Fett abfließt.

Zum Ende der Garzeit die Gans einpinseln und bei Oberhitze weiterschmoren lassen:

Variante 1: Honig in einem Stieltopf auflösen. Butter und den Orangensaft dazugeben. Mit Kräutern der Provence würzen. Gut verrühren und einpinseln.

Variante 2: braunen Zucker mit Sojasauce und dem Orangensaft Topf erhitzen, verrühren und einpinseln.

Der angesetzte Bratensaft auf dem Backblech ist als Sauce nicht zu gebrauchen.

Während der Bratzeit im Topf daher folgende Sauce herstellen:

Knochen, Magen und Hals vom Fett befreien, kleinhacken. Suppenbund putzen. Alles in Öl kräftig anbraten, mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark, Gewürze und 1/2 l Wasser dazu. Ohne Deckel mindestens 60 Minuten köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Noch etwas einkochen lassen und mit Mehl-Butter-Mischung binden (50 g Butter und 30 g Mehl fein mit einer Gabel zerkneten). Mit Salz, Pfeffer, etwas Orangensaft die Sauce würzen.



## *Gans (Info)*

Nicht nur draußen in der Natur spiegeln sich die Jahreszeiten wieder, sondern auch in der Küche. So werden traditionell in der Zeit zwischen Martini und Weihnachten besonders gerne knusprige Gänse zubereitet und aufgetischt.

Weil vielen allerdings eine ganze Gans zuviel ist, gerät die Zubereitung dieses köstlichen Geflügels in einigen Haushalten in Vergessenheit. Wir haben Alternativen für alle, die die Ganstradition bewahren aber kleinere Portionen zubereiten möchten und stellen köstliche Rezepte einzelner Teilstücke der Gans vor.

### \_Warenkunde\_

Gänse werden sowohl als ganze Schlachtkörper und auch in Teilstücken als Brust und Keule angeboten. Im Handel gibt es sie sowohl frisch als auch tiefgefroren. Gänse von guter Qualität sind gleichmäßig blass, haben keine Federreste oder Hautrisse, eine fettige Haut und eine fleischige Brust. Gänse sollten nicht älter als ein Jahr sein, denn Gänsefleisch ist nur im ersten Jahr wirklich schmackhaft. Von allen Geflügelarten hat die Gans die höchsten Fettanteile. Deshalb sollte vor dem Braten alles sichtbare Fett entfernt werden. Darüber hinaus empfiehlt es sich den ganzen Schlachtkörper im Backofen auf einem Rost zu garen, damit überschüssiges Fett abtropfen kann. Bei Teilstücken empfiehlt es sich, diese zuerst in einer Pfanne anzubraten, dann überschüssiges und ausgetretenes Fett abzugießen und dann die Teilstücke erst in Ofen fertig zu garen.

## *Gans zum Martini (Info)*

Die Martinsgans hat ihren Ursprung in einer Episode aus dem Leben des heiligen Martin.

Als man Martin zum Bischof von Tours ernennen wollte, versteckte er sich in einem Gänsestall, da er sich dem Amt nicht gewachsen fühlte. Die Gänse schnatterten jedoch so laut und verrieten ihn. Als Strafe werden daher an seinem Gedenktag die Gänse verspeist. Fakt ist aber, dass der November der Schlachtmonat war, mit welchem früher das Bauernjahr zu Ende ging. Sogar im alten norwegischen Runenkalender und im Tiroler Bauernkalender war der November mit einer gemalten Gans bezeichnet.

Bereits 2500 Jahre v. Chr. wurden Enten und Gänse als Haustiere gehalten und gemästet, wie die Reliefs vieler ägyptischer Gräber belegen.

Die Germanen schätzten die Gans zum einen als Haustier aufgrund ihres köstlichen Fleisches und ihres Fettes, zum anderen schützten sie sich mit den Daunen gegen Kälte und benutzen den Federkiel zum Schreiben.

Kurioserweise stammt aus England die Sitte der Weihnachtsgans. Königin Elisabeth I. wurde am Heiligen Abend eine Gans aufgetischt, als die Nachricht vom Sieg über die spanische Armada eintraf. Zur Erinnerung an diesen Tag wurde die Gans zum triumphalen Festbraten.

In Osteuropa, besonders in Polen, sind Gänse weit verbreitet und von großer wirtschaftlicher Bedeutung.

Bis heute steht in 2/3 deutscher Haushalte an Weihnachten traditionell die gebratene Gans auf dem Menüplan.

### Marktangebot

Die Stammform der Hausgans ist die gemeine Wildgans oder Graugans, die in Europa heimisch ist. Sie wurde von den Germanen domestiziert und als Nutztier gehalten.

Entsprechend den Zuchtzielen unterscheiden sich die vielfältigen Rassen nach Gewicht und Größe der Vögel, wobei die reinen Rassen heute allerdings kaum noch vorkommen. Die Pommersche Gans gilt als die beste Fleischgans, die Toulouser Gans ist vor allem wegen der Gänsestopfleber bekannt (in Deutschland, Österreich und der Schweiz ist das Gänsestopfen übrigens verboten). Gänsefleisch ist nur im ersten Jahr wirklich schmackhaft. Junge Gänse werden nach der ersten Federreife geschlachtet, der Brustbeinfortsatz ist gerade noch zu biegen. Gänse werden nach unterschiedlichen Methoden gemästet. In der Intensivmast erreichen die Gänse nach 15 Wochen ein Gewicht von 4,5 bis 5,5 kg. Bei der Weidehaltung dauert es etwa doppelt so lange die Tiere bringen sogar manchmal 7,5 bis 8,5 kg auf die Waage.

### Frisch oder tiefgefroren

Gänse werde im Ganzen oder auch in Teilen. (Brust, Keulen) frisch oder tiefgefroren angeboten. Wer die Möglichkeit hat, sollte frische Ware kaufen. Im frischen Zustand ist die Qualität viel besser zu erkennen. Jedoch sollte man bei frischen Gänsen unbedingt auf das aufgedruckte Datum achten. Dieses sogenannte Verbrauchsdatum

bezeichnet den Tag, bis zu dem das Fleisch unbedingt verbraucht sein soll. Wer nicht die Möglichkeit hat, die Gans beim Metzger seines Vertrauens zu kaufen, und dennoch sicher sein will, dass das Fleisch aus Deutschland stammt, kann an der derzeit noch freiwilligen aufgebrachten D/D/D/-Kennzeichnung erkennen, dass das Tier in Deutschland geschlüpft, aufgezogen und geschlachtet worden ist. Importe kommen hauptsächlich aus Polen, Ungarn und Tschechien.

#### \_Einkaufstipp\_

Eine frische Gans sollte gleichmäßig blass aussehen und keine Federreste oder Hautrisse aufweisen. Die Haut sollte fettig und die Brust fleischig sein. Die Farbe des Fleisches sollte rosafarben bis hellrot sein. Bei tiefgefrorenem Geflügel sollte die Verpackung unbeschädigt sein und das Fleisch darf keinen Gefrierbrand aufweisen. Auch sollte keine Gans gekauft werden, die über die Stapelgrenze in der Gefriertruhe hinausragt, denn nur bis zu dieser Grenze ist die optimale Lagertemperatur gewährleistet.

#### \_Zubereitungstipp\_

Vor der Zubereitung sollte die Gans möglichst langsam aufgetaut werden. Dabei sollte das Geflügel nicht in der anfallenden Auftauflüssigkeit liegen. Insgesamt braucht eine normale Gans im Kühlschrank etwa 24 Stunden zum vollständigen Auftauen. Vor der Zubereitung sollte die Gans von allem sichtbaren Fett befreit werden, das man später zu Gänseschmalz verarbeiten kann. Da das meiste Fett direkt unter der Haut liegt, sollte man sie vor dem Braten an verschiedenen Stellen einstechen, so dass das Fett während des Bratens ablaufen kann. Dafür legt man die Gans am besten auf den Bratrost und lässt das Fett in die Fettpfanne tropfen. Bei 180 °C beträgt die Garzeit pro kg etwa 30 Minuten. Die Gans ist gar, wenn man den Schenkel leicht herauslösen kann. Gänsefleisch hat einen arttypischen Geschmack, der beim Braten im Ofen besonders gut hervortritt. Eine Gans von 2-3 kg reicht für 4 Personen. Bei unseren Großmüttern und Urgroßmüttern war Beifuß das Standardgewürz für Gänsebraten, weil Beifußaroma und der Geschmack von Gänsefleisch einander ausgezeichnet ergänzen. Aber auch, weil Beifuß den fetten Braten viel bekömmlicher macht.

#### \_Was bedeutet so ein Gänsebraten für meine Gesundheit?\_

Die Gans hat den höchsten Kalorien- und Fettgehalt von allem Geflügelarten (in 100 g rohem Gänsefleisch sind 31% Fett und es liefert uns 364 Kalorien gebraten stecken noch 22 g Fett in der Gans). Wer auf sein Cholesterin achten muss, sollte auf die Haut verzichten, denn da steckt am meisten drin. Der Kaloriengehalt ist vielen von uns bewusst man sollte sich deswegen kein schlechtes Gewissen machen. Überflüssige Pfunde sammeln sich nämlich nicht während der Festtage an, sondern meistens in den Wochen und Monaten davor. Verfeinern sie die Soße nur mit Saurer Sahne oder Kaffeesahne und wählen sie eine leichte Beilage. Genießen sie ihre Gans und essen sie langsam, das fördert das Sättigungsempfinden. Verzichten sie auf fett- und zuckerreiche Desserts.

## ***Gansabhauet: der Schlag Um die Martinigans***

Zu Martini (11.11.) kommt an manchen Orten eine Martinsgans auf den Tisch. Einen besonderen Brauch pflegen junge Frauen und Männer im luzernischen Sursee: den so genannten 'Gansabhauet'.

Viele wollen, nur wenige dürfen: Auf der Bühne auf dem Platz vor dem Rathaus im luzernischen Sursee hängt am Nachmittag des 11. Novembers eine leblose Gans an einem Draht. Junge Frauen und Männer, die Schläger, hoffen auf ihr Glück. Da sich viele Interessierte anmelden, müssen die Schläger ausgelost werden. Jeder zieht eine Nummer aus dem Sack beim Diebenturm, die ersten 20 kommen in der Regel zum Zug. Sie warten in der Ankenwaage des Rathauses auf ihren Auftritt.

Sonnenmaske, roter Mantel und Dragonersäbel: Zuerst wird das obligate Glas Rotwein getrunken, danach wird die schwarze Zipfelmütze aufgestülpt, der rote Mantel umgehängt, die Sonnenmaske aufgesetzt und der stumpfe Dragonersäbel gepackt. Um 15.15 Uhr ertönen Pauke und Trommel, der erste Schläger versucht sein Glück. Mit einem einzigen Schwerthieb muss er den Kopf der Gans vom Rumpf trennen. Meist gelingt dies frühestens dem vierten Schläger. Der Gewinner bekommt die Gans und wird öffentlich demaskiert.

Die zukünftigen Schläger, die Kinder, vergnügen sich an diesem Nachmittag mit Spielen wie 'Stangechläder', 'Sackgompe' und 'Chäs Zähne'. Abends findet ein Lichterumzug durch die autofreie Altstadt statt. In manchem Gasthaus kommt an diesem Abend ein Gänsegericht auf den Tisch.

Soldat Martin - Bischof wider Willen: Als 18-jähriger erkannte der Soldat Martin die Unvereinbarkeit von Christentum und Militärdienst und verließ die römische Armee. In der Nähe von Poitiers ließ er sich als Einsiedler nieder. Auf Drängen des Volkes wurde er 371 Bischof von Tours, obwohl die Geistlichen dagegen waren - und vor allem gegen seinen Willen. Er versuchte, der Wahl zu entgehen, und versteckte sich in einem Stall, doch Gänse verrieten ihn durch ihr Schnattern, so die Legende.

Hauptzinstag und Martinsfest: Martin starb auf einer Missionsreise. Zu seiner Beisetzung am 11. November - daher der Gedenktag strömte eine riesige Menschenmenge. Der volkstümliche Brauch der Martinigans, die man vielerorts zum Martinsfest verzehrt, basiert auf dem Martinstag als Hauptzinstag. Am Martinstag begann früher das neue Wirtschaftsjahr des Bauern. Knechte und Mägde erhielten den Lohn und konnten den Dienstherrn wechseln, Pachtverträge wurden geschlossen, Steuern abgeführt. Zu Martini wurde das Vieh geschlachtet, das nicht durch den Winter gefüttert werden konnte dazu gehörten auch Gänse. So ergab sich der Brauch, am Martinstag, vor dem großen Fasten im Advent, Gänsebraten zu essen.

# *Ballotine von Martinsgans mit Hagebutten*

## **Zutaten**

1		Gans
4		Knoblauchzehen
1	Bund	Suppengemüse
2		Zwiebeln, grob gewürfelt
10		Hagebutten
1	Essl.	Hägenmark
6	Essl.	Sherry
1	Essl.	Sherryessig
1	Teel.	Ingwerpulver
125	ml	Geflügelbrühe
		Salz
		Pfeffer

---

### HERBSTTROMPETENFÜLLUNG

8	Scheiben	Kastenweißbrot, gewürfelt
125	ml	Milch
100	Gramm	Walnüsse, kleingehackt
2	Essl.	Butter
2		Eier
50	Gramm	Herbsttrompeten, getrocknet
		Oder Pfifferlinge,
		Getrocknet
1		Schalotte, feingehackt
30	Gramm	Bauchspeck, geraucht,
		Feingewürfelt
1	Essl.	Butter
1	Bund	Blattpetersilie, feingehackt
		Salz
		Muskat
		Schwarzer Pfeffer

---

### ROTKOHL

1	Kopf	Rotkohl
50	Gramm	Preiselbeerkonfitüre

50	Gramm	Johannisbeerkonfitüre
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Grüner Pfeffer, grob Gestoßen
3	Essl.	Balsamicoessig
125	ml	Kräftiger Rotwein
1	Prise	Wacholder, gestoßen
3		Nelken
1	Prise	Piment, gestoßen
2		Schalotten, in feine Scheiben geschnitten
		Salz

## Zubereitung

Die Gans auf ein Brett legen, am Rückgrat entlang das Fleisch einschneiden, dann immer an den Rippenknochen entlang, mit dem Messer das Fleisch von den Knochen trennen. Bei den Keulen muss man sich Mühe geben und auch dort die Knochen auslösen. Ist alles fertig, liegt die Gans völlig entbeint vor uns und kann gefüllt werden.

Das Fleisch wird gepfeffert und gesalzen und mit der Füllung belegt. Dann wird die Gans wieder in Form gebracht und zugenäht, die Haut wird kräftig gesalzen und gepfeffert.

Den Ofen auf 180Grad vorheizen und die Gans ca. zwei Stunden mit gewürfeltem Wurzelgemüse, dem Knoblauch und den zwei grob gewürfelten Zwiebeln schmoren. Immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Gegen Ende des Schmorens, die Sauce entfetten, Ingwer, Essig und Sherry zugeben. Die Sauce passieren. Die Hagebutten halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und mit dem Hagebuttenmark unter die Sauce rühren. Zehn Minuten offen kochen lassen. Das Fleisch am Tisch aufschneiden.

### Herbsttrompetenfüllung

Herbsttrompeten in reichlich kaltem Wasser 15 Minuten einweichen. Die Milch aufkochen und das Kastenweißbrot darin einweichen.

Schalotten und Speck in etwas Butter andünsten. Die eingeweichten Herbsttrompeten kleinhacken und mit Petersilie, Walnüssen und Brot vermischen. Pfeffer, salzen und mit Muskat abschmecken.

### Rotkohl

Der Rotkohl wird geviertelt, vom Strunk befreit und fein gehobelt. Die Schalotten werden mit etwas Gänseschmalz glasig angeschwitzt, dann Kohl und Gewürze zugeben.

Das Kraut bei geschlossenem Deckel etwa 15 Minuten garen, dabei hin und wieder wenden. Nun die Konfitüren hinzugeben und weitere fünfzehn Minuten kochen. Dann auf großem Feuer unter ständigem Umrühren die Flüssigkeit reduzieren. Schließlich mit ein bis zwei Esslöffeln Gänseschmalz vom Braten und Salz abschmecken.

# *Bauerngans, Klassisch*

## **Zutaten**

---

	FÜR 8-10 PERSONEN
1	Frische Gans ca. 5 kg (mit Innereien)
3-4	Brötchen vom Vortag ca.
500	ml Milch
4-5	Zwiebeln ca.
4	Aromatische Äpfel (z. B. Elstar)
2	Eier
1	Essl. Beifuß gehäuft Meersalz Weißer Pfeffer aus der Mühle Zahnstocher Küchengarn
1	Bund Suppengrün
2-3	Essl. Calvados ca.

## **Zubereitung**

Die Gans 5-7 Tage vor der Zubereitung schlachten und an einem kühlen Ort ruhen lassen. Die Gans samt Innereien innen und außen gründlich waschen und abtrocknen. Den Hals vom Rumpf schneiden (die Halshaut an der Gans lassen), die Flügelspitzen im Gelenk abtrennen, beides für die Sauce beiseite legen. Alles lose Fett aus der Bauchhöhle herausschneiden und in einem Topf auslassen.

Die Brötchen frühzeitig in der Milch einweichen. Die Innereien in Würfel schneiden und im Gänsefett bräunen. Die Zwiebeln pellen, in Würfel schneiden, zu den Innereien geben und glasig dünsten. Die Äpfel schälen und grob würfeln. Die Brötchen gut ausdrücken und in Stücke zupfen. Zwiebeln, Innereien, Apfelwürfel, Brötchen, Eier und Beifuß vermengen, herzhaft mit Salz und Pfeffer würzen und kalt werden lassen.

Die Gans am Hals verschließen: Dazu die Haut über die Halsöffnung ziehen und auf dem Rücken mit Zahnstochern feststecken. Die Bauchhöhle der Gans salzen und mit der Apfel-Zwiebel-Masse füllen. Bauch mit Zahnstochern zustecken und mit Küchengarn wie einen Schnürschuh über Kreuz binden. Die Keulen über dem Bürzel,

die Flügel unter dem Rücken mit Küchengarband zusammenbinden. (Kochschritte 1-3 möglichst am Morgen des Festtages oder besser noch am Vorabend erledigen. Vorbereitete Gans kühl halten.)

Die Gans außen kräftig mit Salz einreiben und mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen. 3 Tassen Wasser dazugießen. Den Bräter auf der unteren Einschubleiste in den kalten Backofen schieben und den Ofen auf 150 Grad erhitzen.

Den Hals und die Flügelteile klein hacken. Das Suppengrün in grobe Stücke schneiden. Die Hals- und Flügelteile sowie das Suppengrün in einem Topf in 2 EL Gänsefett braun rösten, dann mit Wasser ablöschen und auffüllen, bis die Teile knapp bedeckt sind und 1-2 Stunden köcheln. Den Saucenansatz durch ein Sieb gießen und beiseite stellen.

Nach ca. 1 Stunde Garzeit die Haut der Gans (nicht das Fleisch!) rings um die Keulen vorsichtig an mehreren Stellen anpiken, sodass das Fett auslaufen kann. Regelmäßig überflüssiges Fett abschöpfen und beiseite stellen. Ab und an 1 Tasse Wasser nachgießen und den Rücken der Gans mit Fett einpinseln.

Nach ca. 2-2,5 Stunden die Gans auf dem Rücken kräftig pfeffern und dann wenden. (Die Brustseite ist jetzt noch sehr weiß.) Die Brusthaut an den Rändern vorsichtig anpiken und danach alle 15 Minuten mit Gänsefett einpinseln.

Die Gans nach ca. 4 Stunden Garzeit vorsichtig aus dem Bräter heben, mit der Brust nach oben auf einen Ofenrost legen und zurück in den Ofen schieben. Einen Teller darunter stellen. Die Ofenhitze auf 180 Grad hoch schalten.

Während die Gans kross brät, die Flüssigkeit aus dem Bräter in ein Fettkännchen gießen (dort sinkt der schwere Fond nach unten, das Gänsefett sammelt sich oben). Den Fond in eine Sauteuse gießen, den aus dem Gänseklein gezogenen Saucenansatz dazugießen und stark kochend bis zur gewünschten Menge reduzieren und zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken, warm halten. 10 Minuten vor dem Servieren die Gänsebrust mit Calvados einpinseln, kräftig pfeffern und knusprig rösten.

TIPP: Die Gans ist gar, wenn das Keulenfleisch beim Hineinkneifen mit Daumen und Zeigefinger ganz weich nachgibt.



# *Bayerische Bauerngans*

## **Zutaten**

4 1/2	kg	Bauerngans
		Pfeffer - frisch gemahlen
500	Gramm	Kastanien
125	ml	Fleischbrühe
1	Prise	Zucker
5		Brötchen evtl. mehr
1/2	Ltr.	Milch heiß
1	Bund	Petersilie gehackt
1	groß.	Zwiebel in Würfeln
1		Zitrone die Schale davon
1	Teel.	Beifuß gehackt
1		Apfel fein gerieben
2		Eier

## **Zubereitung**

Gans waschen, trockentupfen, salzen, pfeffern. Kastanien kreuzweise einschneiden, im heißen Ofen rösten, schälen, in Fleischbrühe und Zucker kochen.

Brötchen in Scheiben schneiden, mit Milch übergießen, umrühren, mit den übrigen Zutaten mischen. Abgetropfte Kastanien zugeben, den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Gans mit der Masse füllen, mit Küchengarz zunähen. Mit dem Rücken nach oben in einen großen Bräter legen, mit etwas Wasser begießen, zugedeckt eine Stunde garen.

Deckel abnehmen, eine Stunde unter Begießen mit heißem Wasser braten. Dann wenden, Hitze auf 200 Grad reduzieren, eine Stunde braten. Herausnehmen, tranchieren, Bratensaft entfetten.

# Berliner Gänse Weißsauer mit Kräutersoße

## Zutaten

FÜR DAS WEISSAUER		Zubereitung	
1	Gänsekeule	<p>Gänsefleisch waschen. In 1 Liter kochendes, gesalzenes Wasser geben. In 60 Minuten garkochen. Suppengrün waschen. Nach 40 Minuten Kochzeit in die Brühe geben. Auch Lorbeerblatt, Gewürznelken und Pfefferkörner. Fleisch rausnehmen. In grobe gleichmäßige Stücke schneiden und abkühlen lassen. Brühe durchsieben und entfetten. Auch abkühlen lassen. Mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine einweichen, ausdrücken, im Topf auflösen und in die Brühe rühren. Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Mit dem Gänsefleisch und dem Gemüse mischen. Sobald die Brühe anfängt steif packen dann die Fleisch-Gemüsemischung drauf. Mit der Aspikmasse übergießen. Dann kalt stellen und erstarren lassen.</p> <p>Für die Kräutersoße die Margarine im Topf erhitzen. Mehl reinrühren, mit Brühe ablöschen. 5 Minuten kochen, damit das Mehl gar wird. Abkühlen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Mayonnaise und die gewaschenen, gehackten Kräuter unterrühren. Mit Zitronensaft abschmecken. Eventuell nachsalzen. Vor dem Anrichten die Schüssel mit dem Gänse Weißsauer kurz in heißes Wasser tauchen. Auf eine runde Platte stürzen. Die Kräutersoße wird immer getrennt dazu serviert. Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 80 Minuten</p>	
1	Gänsebrust		
	Salz		
150 Gramm	Suppengrün		
	Lauch, Möhren, Sellerie, Zwiebel		
1	Lorbeerblatt		
2	Gewürznelken		
5	Pfefferkörner		
2	Essl. Essig		
1	Prise Zucker		
	Pfeffer		
8	Blattgelatine, weiß		
1	Gewürzgurke		
FÜR DIE KRÄUTERSOSSE			
30 Gramm	Margarine		
30 Gramm	Mehl		
1/2	Ltr. Brühe, Würfel		
1	Essl. Mayonnaise		
	Dill, Estragon, Petersilie Schnittlauch		
1/2	Zitronensaft		

Beilage:

Bratkartoffeln.

# *Bratapfel mit Gänseklein Gefüllt*

## **Zutaten**

		Gegartes Gänseklein
		Von der Gans
1		Zwiebel
140	Gramm	Butter
2		Majoranstengel
1/4	Ltr.	Weißwein
2	Essl.	Petersilie gehackt
8	klein.	Aromatische Äpfel
100	ml	Sahne
		Salz, Pfeffer, Muskat

## **Zubereitung**

Das Fleisch von den weichgekochten Halsknochen und Flügeln ablösen und wie den gekochten Magen und Herz in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in 30 g Butter glasig dünsten. Die abgezupften, gehackten Majoranblätter hinzufügen und mit 2 EL Weißwein ablöschen. Die Sahne angießen und sämig einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gehackte Petersilie hinzufügen.

Von den Äpfeln kleine Deckel mit den Stielen abschneiden. Die Deckel beiseitelegen. Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen. In eine feuerfeste Form stellen, die Füllung in die entstandene Öffnung geben und den Deckel wieder darauflegen. Mit restlichem Wein begießen, die restliche Butter in kleinen Flocken über den Äpfeln verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200GradC 30-35 Minuten garen.

# *Cassoulet Toulousain*

## **Zutaten**

1	kg	Perlbohnenkerne, weiß
1		Karotte
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
		Gänseschmalz
1		Kräuterbündel
2		Gänsekeulen
		Im eigenen Fett eingelegt
600	Gramm	Lammrippenstück
350	Gramm	Toulouser Wurst, frisch
		Brotkrümel

## **Zubereitung**

Bohnenkerne über Nacht einweichen, dann in kaltes, ungesalzenes Wasser geben, aufkochen und abschäumen. Die kleingeschnittene Karotte, Zwiebel und Knoblauch in etwas Gänseschmalz andünsten, zusammen mit dem Kräuterbündel zu den Bohnen geben und eine Stunde sanft köcheln lassen. Am Schluss das Kräuterbündel entfernen. Den Topf vom Feuer nehmen.

Auf dem Boden eines Tontopfes die Hälfte der Bohnen legen. Die Gänsekeulen, das Lammfleisch und die Wurst anbraten und über den Bohnen verteilen.

Mit der anderen Hälfte der Bohnen abdecken. Jede Schicht salzen und pfeffern. Eine halbe Tasse Kochbrühe dazugeben und dann eine weitere Stunde auf kleinster Flamme ohne Deckel köcheln lassen.

Alle 20 Min. die obere feste Schicht, die sich immer wieder bildet, mit einem Holzlöffel sanft untermischen. Am Schluss gegrillte Brotkrümel darüberstreuen und das zerlassene Fett der eingelegten Keulen dazugeben. Den Topf kurz in den Ofen schieben.

Aufgewärmt schmeckt der Cassoulet am besten.

# *Crostini Con Le Rigaglie D'oca (Umbrien)*

## **Zutaten**

250	Gramm	Gänseklein (*)
1/2		Zwiebel
1/2		Karotte
1	Stange	Sellerie
5	Essl.	Olivenöl, extravergine
4		Salbeiblätter
1		Zitrone Schale
200	ml	Trockener Weißwein
2	Essl.	Weißweinessig
		Salz
		Pfeffer
4	Scheiben	Weißbrot

## **Zubereitung**

Toasts mit Gänseklein. (\*) Gänseklein: Kopf, Hals, Flügel, Füße, Herz und Magen.

Auf keiner Sommerhochzeit dürfen diese Crostini fehlen. Auch zur Erntezeit aß man sie gern, denn von Juni bis August, so hieß es, schmeckten die Gänse am besten. Heute ersetzt man oft das Gänseklein durch Innereien vom Huhn, die in der Regel einfacher zu bekommen sind und nicht so lange garen müssen.

Das Gänseklein putzen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel, Karotte und Sellerie fein hacken, alles zusammen mit dem Öl, dem Salbei und der Zitronenschale in einen Topf geben und 5 bis 6 Minuten dünsten. Dann den Essig darübergießen, einkochen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten weiterkochen lassen dabei regelmäßig etwas Wein angießen. Wenn das Gänseklein gar ist, zusammen mit den Gewürzen pürieren.

Die Brotscheiben rösten, sie mit dem Gänseklein bestreichen und auf einer Platte anrichten.

# *Crudits mit Knoblauchcroêtons und Pinienkernen*

## **Zutaten**

- 1 Schöne fette Gans (ca. 4 kg)
- Salz, Pfeffer
- 4 Ordentliche Prisen Beifuß
- 2 Gute Prisen getrockneter Majoran
- 4 Säurliche Kochäpfel (z. B. Boskoop)
- 3 Lauchstangen
- 1 Bund Glatte Petersilie
- 1 groß. Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1/4 Sellerieknolle
- 1/2 Ltr. Wasser

---

### FÜR DAS SCHMALZ

- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Salz

## **Zubereitung**

Das Gnseschmalz: Den Flomen zerkleinern und mit einem blättrig Geschnittenen Apfel, einer in Ringe gehobelten Zwiebel und den gehackten Knoblauchzehen aufsetzen und auf milder Hitze etwa eine Stunde lang sanft köcheln. Salzen, pfeffern und durch ein Sieb in ein Vorratstöpfchen Gießen. Die gerösteten Zwiebeln und Äpfel, die im Sieb aufgefangen Werden, schmecken am besten noch warm, auf frischem Bauernbrot!

Der Braten: Den Backofen auf 160 §C vorheizen. Die vorbereitete Gans Innen und außen mit Salz, Pfeffer sowie je der Hälfte von Beifuß und Majoran einreiben. Die Äpfel vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Zwei der Lauchstangen putzen und in Ringe schneiden. Äpfel und Lauch in einer Schüssel mischen, dabei salzen, pfeffern und mit den restlichen Getrockneten kräutern sowie den abgezapften Petersilienblättern würzen.

Diese Mischung in die Bauchhöhle der Gans stopfen, die Öffnung zunähen Oder mit Zahnstochern zustecken. Die Flügel unter dem Rücken Verschränken, mit einem großen Stück Küchenzwirn die Gans dressieren, d. H. Flügel und Schenkel so an den Körper schnüren, daß nirgendwo etwas Absteht und verbrennen kann. Die Haut mit einer Gabel überall dort einstechen, wo man eine dicke Fettschicht darunter vermuten kann ~ so kann das Fett besser ausbraten, Und die Haut wird schön knusprig.

Die dritte Lauchstange, die Zwiebel, Knoblauchzehen, Möhre, Sellerie und Petersilienstengel waschen, Kleinschneiden und vermischen. Auf die tiefe Fettpfanne des Backofens Streuen. Den Vogel mit der Brust nach oben daraufsetzen, und die Gans mit Dem kochendheißen Wasser überbrühen.

Für vier Stunden in den 160 §C Heißen Ofen schieben. Dabei braucht man sich nicht um den Braten zu kümmern. Begießen oder Umdrehen ist nicht nötig. Nur ab und zu überprüfen, daß genügend Wasser In der Fettpfanne ist, damit das Gemüse nicht anbrennt.

Nach vier Stunden die Gans auf den Rost setzen, diesen auf ein Blech Stellen. Die Gans mit stark gesalzenem Wasser einpinseln und in den Ausgeschalteten Ofen schieben, bis die Sauce fertig ist und serviert Werden kann. Für die Sauce den Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf mit Ausgießschnauze schütten, das Wurzelgemüse im Sieb ausdrücken.

Den Saft Eine Minute stehenlassen, damit sich das Fett an der Oberfläche sammelt Und man es in eine Schüssel abgießen kann. Den klaren Saft auf starkem Feuer sprudelnd einkochen. Dabei verbindet sich das restliche Fett mit Dem Bratensaft wie zu einer Emulsion und ergibt eine gebundene, leichte Sauce. Tip: Das in der Schüssel gesammelte Fett zum Gnseschmalz schütten.

# Der Gänsebraten

## Zutaten

- 1 Bauerngans 4 bis 4,5 kg  
Wasser  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Folgende Früchtefüllungen sind möglich:

1. Geschälte Äpfel und Orangen in mundgerechte Stücke schneiden. Dazu Zwiebeln schälen und würfeln, alles mit getrocknetem Majoran und schwarzem Pfeffer würzen.

2. Getrocknete, entkernte Pflaumen mit getrockneten Aprikosen mischen. Mit gemahlenem Zimt und Nelkenpulver, Salz und Pfeffer würzen. Dazu in Olivenöl angeröstete Pinienkerne geben.

3. Geschälte Äpfel mit getrockneten und in Rum eingeweichten Rosinen vermengen und mit klitzeklein geschnittenem Ingwer würzen. Mengen für die Füllung nach Lust, Laune und Größe der Gans. Die Gans mit Zahnstocher verschließen und mit Bindfaden wie einen Schuh verschnüren. Der Gänsebraten gehört immer noch zu den Klassikern an Festtagen. Knusprig gebraten mit feiner Füllung macht er einen schönen Winteroder Weihnachtstag zum Höhepunkt. Einige Regeln für einen perfekten Braten sollte man unbedingt beachten: Nur frische und freilaufende Gänse verwenden, diese rechtzeitig beim Geflügelhändler bestellen. Die Sauce muß immer eigenständig hergestellt werden - keine Saucenrührereien mit dem Fettsud. Mindestbratzeit 2,5 bis 3 Stunden. Scharfes Tranchierbesteck oder Geflügelschere bereithalten. Nur Füllungen mit fruchtigen Zutaten wählen, durchgedrehte Fleisch- oder Leberfüllungen sind out. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern, mit einer Früchtemischung gut füllen und zunähen. In den vorgeheizten Backofen geben, die erste Stunde bei 250°C, dabei die Gans einmal wenden, dann weitere 1 « bis 2 Stunden bei 190°C. Die Gans ständig mit dem Bratensaft und Wasser begießen, den Bratensatz immer mit frischem Wasser aufgießen, damit er nicht anbrennt. Während der Bratzeit die Gans an Keule und Bauch anstechen, damit das Fett abfließt. Zum Ende der Garzeit die Gans mit folgender Mischung einpinseln und bei Oberhitze weiterschmoren lassen vorsichtig - es verbrennt schnell. Zutaten für's Einpinseln:

1. EL Honig in einem Stieltopf auflösen. 30 g Butter und den Saft einer Orange dazu geben - mit einem TL Kräuter der Provence würzen gut verrühren und einpinseln.

2. EL brauner Zucker mit 1 EL Sojasauce und den Saft einer Orange im Topf erhitzen, verrühren und einpinseln.



Der angesetzte Bratensaft auf dem Backblech ist als Sauce nicht zu gebrauchen. Unbedingt während der Bratzeit im Topf folgende Sauce herstellen: 1 kg Gnsklein, Hals, Magen von der Gans und zusätzlich Geflügelknochen kaufen - insgesamt 1 kg. 1 Suppenbund 1 Flasche Rotwein, Chianti, Cotes du Rhone 1 Lorbeerblatt, 5 Pfefferkörner 2 Wacholderkörner 0,5 l Wasser, Olivenöl oder Pflanzenöl 1 EL Tomatenmark Knochen, Magen und Hals vom Fett befreien - kleinhacken, Suppenbund putzen. Alles in Öl kräftig anbraten, mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark, Gewürze und 0,5 l Wasser dazu und ohne Deckel mindestens 1 Stunde köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren- noch etwas einkochen lassen und mit Mehl-Buttermischung binden. Dann mit Salz, Pfeffer, etwas Orangensaft oder frei nach Lust und Laune die Sauce würzen. Mehlbutter: 50 g Butter 30 g Mehl fein mit einer Gabel zerkneten Viel Spaß beim Gnsebraten. Wenn Sie Füllung, Sauce und Bratzeit einhalten, steht dem Hochgenuß nichts mehr im Wege.

# *Dithmarscher Gänsebrust in Thymiankruste*

## **Zutaten**

800 Gramm Dithmarscher Gänsebrust

---

FÜR DIE  
THYMIANKRUSTE

50 Gramm Semmelbrösel

1 Stück Orange (abgeriebene Schale davon)

1 Bund Thymian (frisch und gehackt)

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

1 Essl. Pflanzenöl

500 Gramm Verschiedene Blattsalate (nach Saison)

---

FÜR DIE  
ORANGENVINAIGRETTE

2 Essl. Honig

100 ml Orangensaft

1 Stück Ingwer (klein, frisch und gerieben)

2 Essl. Pflanzenöl

1 Essl. Obstessig

1 Prise Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer

5 Essl. Kernmischung zur Dekoration (Pinie, Kürbis, Sonnenblume)

---

GARNITUR

2 Stücke Tomaten

1 Stück Orange

## **Zubereitung**

Die Semmelbrösel, die geriebene Orangenschale und den gehackten Thymian zu der Panade mischen. Die Gänsebrust waschen, trocken tupfen und darin wälzen. In Pflanzenöl einige Minuten von beiden Seiten goldbraun anbraten und danach im Ofen bei 160 Grad etwa 20 Minuten garen. In Scheiben schneiden und auf einem Teller oder einer Platte anrichten.

Die Salate waschen und auseinander zupfen. Für die Vinaigrette Honig, Orangensaft und Ingwer aufkochen, abkühlen lassen, dann mit Öl und Essig verrühren und schließlich mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken.

Den Salat auf der Platte anrichten und an den Rändern mit Tomatenvierteln und Orangenfilets garnieren, die Vinaigrette darüber träufeln.

Beilage: Kürbiskern oder Walnussbrot.

# *Dithmarscher Gans in Gewürzsoße*

## **Zutaten**

1	Stück	Gänsebrust (etwa 700 Gramm, z.B. Dithmarscher Gänse)
1	Stück	Gänsekeule (etwa 300 Gramm, z.B. Dithmarscher Gänse)
1	Prise	Jodsalz
1	Prise	Weißer Pfeffer
1	Essl.	Beifuß (getrocknet)
1	Essl.	Thymian (getrocknet)
1	Essl.	Butterschmalz
500	Gramm	Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Zwiebeln)
600	ml	Fleischbrühe
250	ml	Madeira
1	Essl.	Apfelessig
1	Teel.	Zucker
1	Prise	Muskatnuss (gerieben)
1	Prise	Korianderpulver
1	Prise	Zimtpulver
1	Prise	Nelkenpulver
40	Gramm	Bitterschokolade (oder Blockschokolade)
100	Gramm	Gänseleber
100	Gramm	Butter (kalt)

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust und -keule unter fließend kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und mit Jodsalz, weißem Pfeffer, Beifuß und Thymian einreiben. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Gänseteile darin rundherum anbraten.

Inzwischen Karotten und Sellerie putzen, waschen und schälen. Die Zwiebeln abziehen und mit dem Gemüse in Zentimeter große Würfel schneiden. Das Wurzelgemüse zugeben und mit anbraten. Mit Fleischbrühe aufgießen, aufkochen lassen und im vorgeheizten Bratrohr bei 220 Grad etwa 25 bis 30 Minuten braten. Ab und zu wenden und mit dem Fond übergießen.

Das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Das Gemüse aus dem Fond nehmen und mit den Fleischwürfeln beiseite stellen. Vom kalten Fond einen halben Liter durch ein Sieb in einen großen Topf gießen und mit dem Madeira erhitzen.

Den Essig, Zucker und die Gewürze in den Fond geben und etwa 15 Minuten zu einer Soße einkochen lassen. Die Schokolade reiben und unter die Soße rühren. Die Gänseleber waschen, häuten, in Würfel schneiden und in die Soße geben.

Die kalte Butter flöckchenweise unter die Soße rühren. Das vorbereitete Fleisch und das Gemüse zugeben, aufkochen lassen, würzig abschmecken. Dazu passen Eiernudeln oder Pellkartoffeln.

# ***Erbsensuppe mit Gepökelter Gänsekeule (Grönarte- Suppe Med Gaase)***

## **Zutaten**

400	Gramm	Gelbe, geschälte Trockenerbsen
1	Ltr.	Wasser Salz
2	groß.	Zwiebeln
1	Teel.	Getrockneter Thymian
1		Lorbeerblatt
2		Nelken
250	Gramm	Geräucherter Durchwachsener Speck
750	Gramm	Gepökelte Gänsekeulen
1	Ltr.	Wasser
200	Gramm	Möhren
100	Gramm	Sellerie
500	Gramm	Kartoffeln
1	Stange	Lauch
1/2	Bund	Petersilie

## **Zubereitung**

Die Erbsensuppe mit gepökelter Gänsekeule ist ein dänisches Gericht, das vorzugsweise an klirrekalten Wintertagen serviert wird. Der Kalorien wegen. Man braucht im Winter mehr.

Erbsen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag in einem ausreichend großen Topf aufkochen. Wenig salzen.

Geschälte, gewürfelte Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und Nelken dazugeben und in 60 Minuten bei kleiner Hitze garen.

Speck würfeln. Gänsekeulen unter kaltem Wasser abspülen. Wasser in einem anderen Topf aufkochen. Speck und Gänsekeulen reingeben. 30 Minuten kochen lassen.

Inzwischen Möhren, Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und würfeln. Zu den Gänsekeulen geben.

Noch 70 Minuten kochen.

Lauch putzen, in Ringe schneiden und waschen. Der kommt 10 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf.

Gargekochte Erbsen durch ein Sieb drücken. In den Topf mit den Gänsekeulen rühren. Mit Salz abschmecken. Mit gewaschener, gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Sie können das Gänsekeulenfleisch auch vor dem Servieren von den Knochen lösen, es aufschneiden und in der Suppe servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 25 Minuten. Zubereitung: 100 Minuten. Etwa 1500 Kalorien / 6279 Joule.

Beilage: Graubrot oder Schwarzbrot. Auch Brötchen schmecken dazu. Zur besseren Verträglichkeit sollte es nach dem Essen einen Aquavit oder einen anderen klaren Schnaps geben.

PS: Gepökelte Gänsekeulen gibt's nicht auf Vorrat. Aber ein freundlicher Kaufmann besorgt sie auf Vorbestellung. Wenn Sie keine Keulen bekommen, können Sie geräucherte Gänsebrust nehmen. Aber die ist leider teurer und muss 120 Minuten kochen.

# *Festtags-Gans*

## **Zutaten**

- 1 Gans (4-5 kg)
  - 4 Äpfel, grob gewürfelt
  - 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
  - Salz
  - Pfeffer
  - Beifuß
  - Majoran
- 

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 250 Gramm Esskastanien
- 125 Gramm Butter
- Fleischbrühe
- Gänseleber, gewürfelt
- 2 Brötchen, gewürfelt
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- Majoran
- Beifuß
- 2 Eier

## **Zubereitung**

Die Gans waschen, trockenreiben und mit Salz, Pfeffer, Beifuß und Majoran von innen kräftig würzen. Mit den Apfel- und Zwiebelwürfeln füllen. Gänsebräter mit ca. 2 cm heißem Wasser füllen, die Gans mit der Brust nach unten hineinlegen und bei 180 Grad 3 Stunden im Ofen lassen. Dabei die Gans nach einer Stunde umdrehen, das Gänsefett abschöpfen, Wasser nachfüllen und mit dem Fett die Gans alle 15 Minuten begießen. Füllung: Die Butter erhitzen, geschälte Kastanien zugeben und mit Fleischbrühe und Zucker weichkochen. Zwiebeln, Leber und Brötchen zugeben und die Fleischbrühe verdampfen lassen. Masse in einer gebutterten, feuerfesten Form im Ofen, mit der Gans, 40 Minuten mitbraten lassen. Die Füllung wird erst vor dem Servieren in die Gans gefüllt. Wenn die Gans zerlegt serviert wird, kann man die Füllung getrennt servieren.

# ***Flambierte Gans mit Fruchtiger Bratensauce***

## **Zutaten**

- 1 Gans (3-4 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 6 Äpfel (Aromatische Sorte, Cox Orange oder Jonathan)
- 1 Glas Sauerkirschen( 680 ml)
- 1 Ltr. Wasser
- 125 ml Kirschwasser
- 4 Essl. Apfelmus

## **Zubereitung**

Die Gans von innen und außen würzen. Die Äpfel schälen und vierteln, mit der Hälfte der abgetropften Kirschen in die Gans füllen und die Öffnung mit Holzspießchen verschließen.

Die Gans unterhalb der Keulen einstechen, auf den Bauch in den Bräter legen, mit einem Viertel des kochenden Wassers übergießen, die Innereien dazulegen (außer der Leber, diese anderweitig verwenden). Alles in den kalten Backofen schieben und bei 180GradC ca. 3 Stunden braten. Nach 3/4 Stunde Gans wenden. Zwischendurch einen Teil des Wassers nach Bedarf zugeben und immer wieder mit dem Bratensaft begießen. Zum Schluss die Gans mit etwas Salzwasser begießen und bei 250GradC knusprig braun braten.

Die Gans mit etwas von dem Kirschwasser flambieren.

Den Fond dann durchsieben und entfetten. Evt. mit Wasser zu 3/8 bis 1/2 l Flüssigkeit aufgießen. Restliche Kirschen, Kirschwasser sowie das Apfelmus zugeben.

Beilage: Krokette, Chicoreesalat

# *Füllung für Festtagsbraten (Gans/Ente)*

## **Zutaten**

5	Gramm	Steinpilze, getrocknet
250	Gramm	Weißbrot in Scheiben
50	Gramm	Geflügelfleisch
25	Gramm	Schweinefleisch
25	Gramm	Fetter Speck
50	ml	Weißwein
3	Essl.	Korinthen
15	Gramm	Butter
35	Gramm	Wammerl durchwachsener Geräucherter Speck
1		Schalotte
50	Gramm	Lauch
1	Essl.	Petersilie gehackt
40	Gramm	Walnusskerne
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

## **Zubereitung**

Steinpilze etwa 2 Stunden in kaltem Wasser einweichen. Weißbrotrinde abschneiden, die Brotscheiben würfeln. Geflügelfleisch, Schweinefleisch und fetten Speck im Blitzhacker zerkleinern oder durch die mittlere Scheibe des Fleischwolfs drehen. Weißwein und Korinthen aufkochen. Butter erhitzen und Weißbrotwürfel darin rösten, Speckstreifen, gewürfelte Schalotte, Lauchstreifen, Petersilie, abgetropfte Korinthen, ausgedrückte Steinpilze und gehackte Walnüsse zufügen und kurz andünsten. Alles zur zerkleinerten Fleischmasse geben und gründlich mischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 30 Minuten stehen lassen und weiterverarbeiten.

Anmerkung Petra: Zur Bindung zusätzlich 2 Eier daruntermengen.



# *Gänse-Rillettes*

\*

## **Zutaten**

1		Gans a ca. 2.5 kg
700	Gramm	Grüner Speck, ungesalzen
3	Essl.	Öl zum Anbraten
500	ml	Bouillon
3		Karotten
1	mittl.	Knollensellerie
5		Lorbeerblätter
12		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

(\*) 1 Rezept reicht für Gefäße von insgesamt 1.5 Liter Inhalt.

Die Gans mit der Geflügelschere in Stücke schneiden. Speckschwarte entfernen, Speck in 2 cm große Würfel schneiden. Zusammen mit den Gänseteilen in einen großen Bräter legen, bei starker Hitze rundherum kräftig anbraten. Mit der Bouillon ablöschen. Karotten und Sellerie rüsten und klein schneiden. Zusammen mit den Lorbeerblätter und den Wacholderbeeren zum Fleisch geben. In den 160 Grad heißen Ofen schieben und alles zugedeckt vier Stunden köcheln lassen, d.h. so lange, bis das Fleisch von den Knochen fällt resp. auseinanderfällt. Die Knochen entfernen.

Alles zerkleinern, aber nur soweit, dass die Fleischfasern noch sichtbar bleiben. Die Masse wieder zum Kochen bringen und mit Salz und Pfeffer würzen. Noch heiß in Gläser abfüllen.

# *Gänse-Rillettes mit Thymian*

\*

## **Zutaten**

2		Gänsekeulen a 400 g
2		Gänseflügel a 250 g
		Salz
		Pfeffer
250	Gramm	Gänseschmalz
1	Bund	Thymian

## **Zubereitung**

Die Keulen und Flügel mit Wasser bedeckt aufkochen. Ohne Deckel bei schwacher Hitze 2 Stunden sieden. Brühe durchsieben und auf 150 ml einkochen.

Inzwischen das Fleisch auslösen und mit 2 Gabeln in feine Fasern zerteilen, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Brühe wenden, bis sie ganz durchtränkt sind.

Das Schmalz erwärmen, den Thymian abzupfen, grob hacken und unterrühren. Gründlich mit dem Fleisch mischen und in einer Servierform fest werden lassen.

# Gänse-Schwarzsauer - Swartsür von Gans

## Zutaten

1		Gänseklein
1	Ltr.	Salzwasser
		Salz
		Majoran
3		Nelken
1		Lorbeerblatt
8		Pfefferkörner
1	Bund	Suppengrün
1		Zwiebel
400	Gramm	Backobst
1	Essl.	Zucker
1/4	Ltr.	Gänseblut
2	Essl.	Mehl
2	Essl.	Essig

---

### KLÖSSCHEN

125	Gramm	Mehl
1		Ei
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Milch
1	Prise	Salz

## Zubereitung

Gänseklein vorbereiten Füße überbrühen und Haut abziehen, Innenhaut des Magens abziehen, Schnabel und Augen entfernen, Flügel hacken. Salzwasser mit Gewürzen, geputztem Suppengrün und halbiertes Zwiebel aufkochen, Gänseklein hineingeben und bei schwacher Hitze garen, Leber erst 15 Minuten vor dem Weichwerden dazugeben. Eingeweichtes Backobst mit wenig Einweichwasser und Zucker gardünsten. Gänseklein aus dem Topf nehmen, Fleisch ablösen und warm stellen. Brühe durch ein Sieb geben, mit dem Backobst vermengen. Gänseblut mit Mehl verrühren, die Sauce damit binden, 10 Minuten durchkochen, mit Essig und Zucker abschmecken. Mehl, Ei, Butter, Milch und eine Prise Salz zu einem Teig rühren, mit dem Löffel Klößchen abstechen und in der Sauce gar ziehen lassen. Das Fleisch in die Sauce geben

oder gesondert dazu servieren.

Anmerkung Petra:

Martinigans 98: Gänseklein nach dem Rezept gegart (ohne Füße), ausgelöst, dunkle Einbrenne aus 60 Butter, 50 Mehl, 2 El Zucker gemacht, mit der Gänsebrühe abgelöscht, durchgekocht. Blut mit 2 El Essig und 2 El Rotwein verrührt, in Sauce mit Schneebeesen eingerührt. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig pikant abschmecken. 250 g Backobst mit 1 l Wasser, 75 g Zucker, 1/2 Zimtstange, Zitronenschale weich gekocht, mit 3 Tl angerührter Speisestärke gebunden. Backobst mit dem Schwarzsauer vermischen, zu Semmelknödeln servieren.

# *Gänsebraten mit einer Apfel-Nuss-Kruste*

## **Zutaten**

1		Gans a ca. 4 kg
1	klein.	Rotkohl
800	Gramm	Äpfel (Boskop)
600	Gramm	Gemüsezwiebeln
6	Zweige	Thymian
8		Basilikumblätter
200	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
2	Essl.	Cassis
2	Essl.	Balsamico
150	Gramm	Weißbrot
50	Gramm	Haselnusskerne
80	Gramm	Butter
		Fett zum Braten
8	Blätter	Brikteig
		Pfeffer, Salz
100	ml	Dunkle Bratenjus.

## **Zubereitung**

Gans innen und außen pfeffern, salzen, dann kommt die Füllung hinein: drei Äpfel, zwei Gemüsezwiebeln grob gewürfelt, die Hälfte der Thymianzweige. Gans im Bräter mit einem halben Liter Wasser für drei Stunden in den Ofen (160-170 Grad, Ober- und Unterhitze). Zwischendurch mehrmals mit dem austretenden Bratensaft begießen.

Unterdessen eine Gemüsezwiebel würfeln, im Topf mit etwas Öl anschwitzen und den fein geschnittenen Rotkohl hinzugeben. Kurz anziehen lassen, jetzt die Hälfte des Rotweins und des Portweins angießen. Mit Salz,

Pfeffer und Basilikum würzen. 15 Minuten kochen. Mit Balsamico abschmecken. Abkühlen.

Für die Kruste das Weißbrot entrinden, fein reiben. Restlichen Rotwein, Portwein und Cassis-Likör durch Kochen auf ein Viertel der Flüssigkeit reduzieren. Einen feingewürfelten Apfel darin kurz mitköcheln lassen. Kaltstellen.

Die Nüsse grob hacken. Die abgekühlte Rotwein-Apfel-Masse leicht pfeffern und salzen und mit den Nüssen, dem Weißbrot und der Butter vermischen. Die gare Gans zerlegen. Von der Brust und den Keulen acht Stücke schneiden. Die Haut entfernen und mit der plattierten Kruste (ca. fünf mm dick) belegen. Mit der Kruste nach oben für rund zehn Minuten bei 250 Grad im Ofen gratinieren.

Den gegarten Rotkohl in acht Blätter Brik-Teig (oder Lömpia-Teig-Blätter aus dem Asia-Laden oder Yufka im türkischen Geschäft) einrollen. Diese acht Röllchen in drei Minuten rundum goldbraun braten, danach vierteln.

Auf großen Tellern anrichten: gratinierten Gänsebraten mit Rotkohlröllchen umgeben, dazu etwas Füllung und alles mit dunkler Bratensauce verzieren.

Ein Gläschen Bordeaux dazu reichen.

# *Gänsebraten mit Kartoffelknödeln*

## Zutaten

---

ZUTATEN FÜR DIE GANS	
1	Küchenfertige Gans von circa 4 bis 5 kg
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
1	Essl. Frischer Beifuß
1	Essl. Frischer Majoran
1/2	Ltr. Geflügelfond

---

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE	
2	Essl. Butter
	Gänseherz und Leber von der Gans
1	Apfel
3	Brötchen (vom Vortag) in Würfel geschnitten
125	ml Milch
2	Eier
2	Zwiebeln
100	Gramm Rosinen in etwas Marsala-Wein einweichen
100	Gramm Gehobelte Mandeln
1	Bund Blattpetersilie

---

ZUTATEN FÜR DIE KARTOFFELKNÖDEL	
500	Gramm Mehliges Kartoffeln, am Vortag in der Schale gekocht
200	Gramm Mehl
50	Gramm Grieß
2	Eier
1	Essl. Zerlassene Butter
	Salz

Pfeffer  
Geriebene Muskatnuss

---

ZUM WÄLZEN DER  
KNÖDEL NACH DEM  
KOCHEN

- 2 Essl. Butter
- 3 Essl. Brösel
- 1 Essl. Gehackte Petersilie

## Zubereitung

Gans:

Die Gans innen und außen gut abspülen, abtrocknen, den Hals und die Flügel abtrennen, innen und außen salzen, pfeffern und mit Majoran und Beifuß würzen. Der Beifuß unterstützt die Verdauung des Fettes der Gans.

Fülle:

Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls fein würfeln, in Butter in der Pfanne anrösten, die Gänseleber und das Herz mitrösten, salzen und pfeffern. Den Apfel, die Mandeln, die eingeweichten Rosinen ohne Flüssigkeit und die fein geschnittene Petersilie untermengen. Das Ganze mit den Semmelwürfeln und der lauwarmen Milch vermengen, abschmecken und zum Schluss mit den Eiern verrühren. Die Masse in den Gänsebauch füllen.

Die Gans mit der Brust nach oben in einen großen Bräter legen. Den Hals und die Flügelknochen ebenfalls dazulegen, mit einem viertel Liter Wasser aufgießen, in den auf 160 Grad vorgeheizten Ofen stellen und etwa eineinhalb Stunden braten. Die Temperatur auf 180 bis 200 Grad erhöhen und die Gans weitere ein bis eineinhalb Stunden braten.

Die Gans zwischendurch immer wieder mit dem ausgetretenen Fett übergießen. Dabei ist zu beachten, dass man die Flüssigkeit durch ein kleines Sieb über die Gans gießt. Sonst entstehen braune Flecken, die anschließend verbrennen. Die Gans herausnehmen, den Bratenrückstand mit dem Geflügelfond oder Brühe ablöschen und einkochen. Die Gans inzwischen warm stellen.

Die Soße durch ein Sieb gießen und abschmecken. Die Gans tranchieren und mit der Fülle und den Beilagen servieren. Falls die Soße zu dünn, ist mit etwas Stärke abziehen. Während die Gans im Ofen brät, haben Sie genug Zeit, um die Beilagen zu fertigen.

Kartoffelknödel:

Die gekühlten und geschälten Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei, Grieß, zerlassener Butter, Muskatnuss, Salz und Pfeffer zu einem Teig

kneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen. Die Knödel formen und in Salzwasser etwa 15 Minuten sieden, bis sie aufsteigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in Butterbrösel wälzen. Sofort servieren.

Wälzen der Knödel nach dem Kochen:

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Brösel dazugeben und nussbraun rösten, salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Weitere Beilagenempfehlung:

Rotkohl, Grünkohl, Wirsingkohl, Rosenkohl, Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln, Kartoffelkroketten, Bratapfel, Maronen.

Getränketipp:

Ein kräftiger Rotwein aus dem Barrique, wie zum Beispiel ein Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt oder Shiraz.

# *Gänsebraten mit Rotkohl*

## **Zutaten**

- Zutaten für den  
Gänsebraten:
- 1 Gans von ca. 4 bis 4,5 kg
  - 2 Dosen Getrocknete Pflaumen ohne  
Stein
  - 500 Gramm Boskop-Äpfel  
Rum, Salz, Zucker nach  
Geschmack  
Gerieben Schale einer  
Zitrone
  - 100 Gramm Marzipan
  - 50 Gramm Paniermehl oder 2 Scheiben  
Toast
  - 1 Schuss Sahne  
Mehl zum Andicken der  
Soße
- Zutaten für Rotkohl:
- 1 Rotkohl
  - 1-2 Essl. Schweine- oder  
Gänseeschmalz
  - 1 Mit ganzen Nelken  
gespickte Zwiebel
  - 1/4 Ltr. Wasser
  - 3-4 Säuerliche Äpfel
  - 2 Beutel Glühweingewürz  
Zucker und Salz nach  
Geschmack

## **Zubereitung**

### Gänsebraten

Pflaumen, in Scheiben geschnittene Äpfel, Rum, Zucker, Zitrone, Marzipan und Paniermehl oder Toast gut miteinander vermengen und damit die gesäuberte Gans füllen. Diese dann zunähen und mit der Brust nach unten auf den Rost legen, der mit einer Fettpfanne auf die untere Schiene gestellt wird. In die Fettpfanne einen halben Liter Wasser füllen. Die Gans nach einer Stunde wenden. Fett abgießen und wieder etwas Wasser hinzufügen. Mit einer Stopfnadel an der Seite unterhalb der Keule in die Haut (nicht in das Fleisch!) stechen, damit das Fett austritt.



Das Geflügel nicht mit Fett begießen, da dieses sonst immer wieder durch das Fleisch und die Füllung zieht, und dadurch die Gans schwer verdaulich macht. Cirka zehn Minuten vor Bratende bestreicht man die Haut mit kaltem, schwach gesalzenem Wasser, damit sie schön knusprig wird und schaltet den Herd dann auf die höchste Stufe.

Der Fond wird durch ein Tuch gegossen und mit Kartoffelwasser verlängert, angedickt und mit Salz abgeschmeckt. Ein Schuss Sahne verfeinert die Soße. Dazu reicht man Rotkohl und Salzkartoffeln.

Tipp: Im stufengeregelten Backofen kann das Geflügel kalt eingesetzt werden, Bratdauer ist zweieinhalb bis drei Stunden bei 200 bis 210 Grad und wenn nötig in den letzten 10 Minuten noch einmal auf 240 bis 250 Grad hochstellen.

Rotkohl:

Den Rotkohl vom Strunk und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden, Zucker, Salz, Schmalz, Zwiebel, Glühweingewürz und Wasser hinzufügen und ungefähr 35 bis 45 Minuten garen. Glühweingewürz und Zwiebel entfernen und noch mal abschmecken. Rotkohl kann man gut in großen Mengen zubereiten und dann portionsweise einfrieren.

# *Gänsebraten mit Rotwein*

## **Zutaten**

---

		FÜR 4-6 PERSONEN
125	Gramm	Getrocknete Aprikosen
125	Gramm	Backpflaumen ohne Stein
2	mittl.	Zwiebeln gewürfelt
60	Gramm	Altbackenes Feinbrot Gerieben
1/2	Bund	Thymian gezupft
1/2	Bund	Majoran gezupft
50	Gramm	Geschälte Mandeln gehackt
1		Ei
350	ml	Rotwein ca. Salz und Pfeffer
1		Frische Gans, 4-4,5 kg
2-3	Essl.	Beifuß gezupft
1	klein.	Lauchstange geputzt
2	mittl.	Möhren geschält
1		Walnussgroßes Stück Ingwer
1		Peperoni

## **Zubereitung**

1. Aprikosen und Pflaumen mit 150 ml Wasser aufkochen, erkalten lassen.
2. Zwiebeln, Brot, Thymian, Majoran und Mandeln mit dem Ei in eine Schüssel geben. Das Backobst abgießen, die Flüssigkeit auffangen und mit Rotwein auf 1 l auffüllen. Beides mit in die Schüssel geben. Mit 2 TL Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.
3. Einen TL Salz mit Pfeffer mischen. Mit der Hälfte die Gans außen einreiben. Zum Rest den Beifuß mischen und die Bauchhöhle damit einreiben. Füllung einfüllen und die Gans, wie bei der Ente beschrieben, schließen. Die Haut leicht einstechen, damit das Fett ausbraten kann.
4. Auf die unterste Backofenleiste eine Fettpfanne mit 1 l kochendem Salzwasser schieben. Die Gans darin 2 Stunden bei 200 Grad braten, die erste Stunde mit der Brustseite nach unten, dann gewendet.

5. Brust, Flügel und Nüsschen am Rücken tranchieren. Dabei die Haut ablösen und auf einer festen Alufolie ausbreiten. Das Fleisch in eine Auflaufform legen. Die Gans weitere 30 Minuten braten. Keulen und alle restlichen Fleisch- und Hautteile vom Gerippe lösen. Wie oben beschrieben, das Fleisch in die Form und die Haut auf die Folie legen. Die Füllung in eine weitere feuerfeste, geschlossene Form füllen. Alles kalt stellen.

6. Für die Sauce erst das Schmalz aus der Fettpfanne abgießen. Röststoffe in der Pfanne mit etwa 2 l Wasser lösen. Das Gerippe kleinhacken. Lauch, Möhren und Ingwer würfeln. Peperoni aufschneiden und entkernen. Alles mit dem Pfannensud und 200 ml Rotwein in einen Topf geben, aufkochen. Mehrere Stunden, am besten über Nacht, bei ganz milder Hitze gut zugedeckt ziehen lassen, dann durch ein Sieb gießen.

7. Vom Gänsefond 100 ml abnehmen und zum Fleisch in die Auflaufform gießen. Den Rest offen auf 1 2 l einkochen, kalt stellen. Das Fett abheben.

8. Vor dem Essen die Sauce noch einmal aufkochen. Auf die Auflaufform mit dem Fleisch die Alufolie mit den Gänsehautstücken legen und auf den kalten Backofenboden stellen. Die Form mit der Füllung in die Ofenmitte schieben. Bei 200 Grad 30 bis 40 Minuten erhitzen. So bleibt das Fleisch saftig, die Haut verliert noch einmal Fett und wird kross.

9. Fleisch, Füllung und Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten, Sauce angießen.

TIPP: Dazu Kartoffelknödel servieren.

# *Gänsebraten mit Semmel-Nuss-Füllung*

## **Zutaten**

---

DIE FÜLLUNG	
500	Gramm Kastenweißbrot
125	Gramm Butter (1)
2	Essl. Korianderkörner geschrotet
150	Gramm Walnusskerne
500	ml Schlagsahne (1)
2	Kapseln Safranpulver
2	Bund Glatte Petersilie
5	Eier Gew.-Kl. 3
	Salz
	Pfeffer

---

DIE GANS	
1	Gans ca. 6 kg, küchenfertig
50	Gramm Butter (2)
50	Gramm Mehl
250	Gramm Zwiebeln
1	Bund Suppengrün
800	ml Geflügelfond
150	ml Schlagsahne (2)

## **Zubereitung**

Zubereitung der Füllung:

Das Weißbrot in 3 cm große Würfel schneiden. Butter (1) in 2 großen Pfannen schmelzen, je 1/4 vom Koriander einstreuen und das Brot darin wenden.

Brot auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von oben 10 Minuten rösten. Inzwischen die Walnusskerne grob hacken. Sahne (1) aufkochen, den Safran darin auflösen. Die Petersilie grob hacken.

Brot in eine Schüssel geben, mit der Safransahne begießen und dabei gut durchrühren. Die Mischung etwas abkühlen lassen, dann mit Eiern, Nüssen, restlichem Koriander und Petersilie verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zubereitung der Gans:

Die Gans waschen und trockentupfen, Innereien herausnehmen, loses Fett entfernen, den Hals abtrennen und die Haut feststecken, die Flügel hinter dem Rücken mit Küchengarb zusammenbinden. Gans innen und außen salzen und füllen. Mit Hölzchen zustecken und verschnüren. Keulen ebenfalls zusammenbinden.

Temperatur auf 250 Grad (Gas 5, Umluft 225 Grad) hochschalten. Gans auf die Saftpfanne setzen. Auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten braten.

Inzwischen Mehl und Butter (2) verkneten, die Zwiebeln pellen und vierteln.

Die Gans aus dem Ofen nehmen, die Temperatur auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 160 Grad) herunterschalten. Die Federkiele aus der Gans herausziehen, die Zwiebeln auf der Saftpfanne verteilen. Weitere 60 Minuten braten.

Inzwischen das Suppengrün putzen und sehr grob zerteilen.

Die Gans aus dem Ofen und von der Saftpfanne nehmen. Ausgebratenes Fett und Zwiebeln in einen Topf umfüllen, die Röststoffe mit der Hälfte vom Fond lösen und ebenfalls in den Topf gießen.

Gans wieder auf die Saftpfanne setzen, das Suppengrün rundherum verteilen und alles weitere 60 Minuten braten.

Dann Fett und Suppengrün in den Saucenpfopf schütten, die Röststoffe mit dem restlichen Fond loskochen und in den Topf geben.

Die Gans auf der Saftpfanne weitere 30 Minuten braten, dann die Temperatur auf 225 Grad (Gas 4, Umluft 200 Grad) hochschalten und 15 Minuten braten. (Wenn nötig, die Brust mit Folie abdecken.)

Den Saucenfond mit dem Gemüse 15 Minuten offen kochen, dann durch ein Sieb gießen, auffangen, kurz stehen lassen und vollständig entfetten. Weitere 15 Minuten kochen, dabei soviel Mehlbutter in Flöckchen unterschlagen, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne (2) und etwas vom Gänsefett unterrühren und zur Gans servieren.

Tip: Sie können die Gans ein paar Stunden vor dem Essen 2 1/2 Stunden (bei Umluft 2 1/4 Stunden) wie angegeben braten und mit dem gesamten Saucenfond bereits die Sauce kochen. Dann brauchen Sie die Gans nur noch 30 Minuten bei 175 Grad (Gas 2, später 3, Umluft ebenso) zu erhitzen und 15 Minuten bei 225 Grad zu rösten.

# Gänsebraten mit Zimtäpfeln

## Zutaten

---

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN	
1	Gans (2-3 kg)
6	Essl. Butter
300	Gramm Zwiebeln, in Scheiben Geschnitten
300	Gramm Äpfel, entkernt u. Gewürfelt
2	Essl. Rosinen
	Etwas Majoran, Muskatnuss
1/2	Bund Petersilie, gehackt
	Salz, Pfeffer
3	Essl. Öl
375	ml Wasser
	Etwas Geflügelfond
80	Gramm Honig
400	ml Apfelsaft
3	Nelken
1	Zimtstange
14	Pfefferkörner
3	Sternanis
2	Essl. Zucker
3	Essl. Obstessig
4	Äpfel (geschält, entkernt Und in Spalten Geschnitten)

## Zubereitung

Die Flügel der Gans abschneiden und sie zusammen mit den Innereien Wegstellen für andere Verwendung. Die Gans waschen und Trockentupfen. Drei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen und Die Zwiebelscheiben und Apfelstücke darin anbraten. Majoran, Muskat Und Petersilie zugeben, salzen und pfeffern. Die Gans von innen und Außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel-Zwiebel-Mischung in Die Gans füllen und die Öffnung mit Küchengarz zunähen. Nun die Gans in einem Bräter in drei EL Öl von allen Seiten gut anbraten. Sie danach zwei Stunden im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen garen. Nach 15 Minuten das Wasser über die Gans gießen. Sie danach immer Wieder mit Bratensaft übergießen. Die Gans aus dem Herd nehmen und auf ein Backofengitter legen. Die Bratensauce durch ein Sieb gießen, entfetten und eventuell mit etwas Geflügelfond verdünnen und noch einmal mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Warm stellen. Drei Esslöffel Butter erhitzen, den Honig Einrühren, die Gans damit einpinseln. Sie dann noch einmal im Inzwischen auf

250 Grad vorgeheizten Ofen fünf Minuten braten, damit Sie eine goldgelbe Kruste bekommt. Den Apfelsaft zusammen mit den restlichen Zutaten aufkochen und die Apfelspalten hineingeben. Sie in dem Sud ziehen lassen, aber nicht Mehr kochen. Die Äpfel und die der Gans entnommene Füllung zum Gänsebraten servieren. Dazu passen Rotkraut und Kartoffelknödel oder Salzkartoffeln.

# *Gänsebrust auf Würzpurée*

## **Zutaten**

750	Gramm	Gänsebrust
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
6	Stängel	Staudensellerie
2	groß.	Möhren
2		Frühlingszwiebeln
1		Zwiebel
1	groß.	Bund Dill
2	Essl.	Körniger Senf
1	Essl.	Semmelbrösel gehäuft
1	Essl.	Kräuteressig
2	Essl.	Tomatenmark
1	Teel.	Butterschmalz
100	ml	Trockener Rosé

## **Zubereitung**

1. Gänsebrust trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
2. Das Gemüse putzen. Sellerie und geschälte Möhren in grobe Stücke zerteilen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Die Zwiebel abziehen und achteln. Den Dill fein hacken. Das Gemüse mit Senf, Semmelbröseln und Essig vermischen.
3. Einen beschichteten Bräter offen im Ofen erhitzen. Butterschmalz, Gemüse und Tomatenmark darin anbraten. Mit dem Rosé ablöschen. Die Brust mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen und 30 Minuten garen. Mehrfach wenden.
4. Die fertige Brust aus dem Bratfond heben tranchieren und warmstellen. Den Bratfond entfetten und das Gemüse fein pürieren. Evtl. durch ein Sieb streichen, würzig abschmecken und zur Gänsebrust reichen.

Beilagen: Prinzeßkartoffeln

# *Gänsebrust für zwei*

## **Zutaten**

- 1 kg Gänsebrust
- 3/4 Ltr. Geflügelfond
- Salz
- Pfeffer adM
- Lorbeerblätter
- Wacholderbeeren zerdrückt
- 3 Zwiebeln
- 1 Essl. Majoran, getrocknet

## **Zubereitung**

Den Geflügelfond (oder Brühe) in eine ofenfeste Form gießen. Die Gänsebrust salzen, pfeffern, mit der Hautseite nach unten hineinlegen. Zwiebeln pellen und grob zerteilen. Mit dem Majoran, zerbröckelten Lorbeerblättern und Wacholder in den Fond geben. Bei 225 Grad C (Gas 4) auf der mittleren Einschubleiste in den vorgeheizten Ofen schieben, ab und zu mit dem Fond aus der Form beschöpfen.

Die Gänsebrust nach ca. 75 Minuten umdrehen und unter häufigem Beschöpfen noch weitere 30-45 Minuten garen. Die Haut soll braun und knusprig sein. Die Gänsebrust herausnehmen, den Fond entfetten und die Röststoffe mit einem Pinsel lösen. Die Zwiebeln mit dem Schneidstab in der Sauce pürieren. Die Gänsebrust vom Knochen lösen, aufschneiden und servieren.



# *Gänsebrust im Wirsingmantel*

## **Zutaten**

200	Gramm	Rosa Champignons
200	Gramm	Austernpilze
2		Zwiebeln
15	Gramm	Margarine
		Salz
		Pfeffer
1	Bund	Petersilie
1/2	Bund	Thymian
3	Essl.	Paniermehl evtl. mehr
800	Gramm	Gänsebrust
2	Essl.	Öl
1	klein.	Wirsing
2		Eigelb
30	Gramm	Butterschmalz
150	Gramm	Maronen Dose
		Paprikapulver
100	ml	Wasser

## **Zubereitung**

Pilze trocken abreiben, putzen und fein hacken. Zwiebeln pellen und würfeln. Margarine erhitzen Pilze und 2/3 der Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Salzen und pfeffern. Weiterchmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Petersilie und Thymian waschen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Kräuter unter die Pilze heben. Paniermehl untermischen und beiseite stellen.

Gänsebrust waschen, trockentupfen und in heißem Öl von beiden Seiten braun anbraten.

Wirsing waschen, putzen und die großen Blätter ablösen. Die doppelte Anzahl (s.o.) an Blättern in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen und den Strunk flachschneiden.

Eigelb unter die Pilzfarce rühren. Wirsingblätter überlappend zu einer großen Fläche auslegen. Die Hälfte der Pilzfarce in der Mitte verteilen. Gänsebrust darauf geben und mit der übrigen Pilzfarce bestreichen. Das Ganze in die Wirsingblätter wickeln Seiten dabei einschlagen. Die gewickelte Gänsebrust in den Locheinsatz eines Dämpftopfes setzen. Über heißem Wasserdampf etwa 30 Minuten garen.

Restlichen Wirsing kleinschneiden. Butterschmalz erhitzen. Die übrigen Zwiebelwürfel und den Wirsing darin anschwitzen. Abgetropfte Maronen und Wasser zufügen 20 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zu der aufgeschnittenen Gänsebrust im Wirsingmantel anrichten.

# *Gänsebrust mit Backobst- Marzipanfüllung, Honig-Nußsoße und Maronenpüree*

## **Zutaten**

2		Gänsebrüste
100	Gramm	Marzipan
100	Gramm	Backobst
40	ml	Cointreau
1/2	Ltr.	Gänsefond
100	Gramm	Walnüsse
2	Essl.	Waldhonig
500	Gramm	Maronen
200	ml	Fleischbrühe
50	ml	Sahne
		Butter
1		Muskatnuss
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

In die Gänsebrüste Taschen schneiden. Von innen und außen würzen mit Salz und Pfeffer. Backobst in Cointreau einweichen, klein schneiden und mit Marzipan mischen. In die Fleischtaschen füllen und verschließen. Von beiden Seiten anbraten und im Ofen bei 160 Grad 60 Minuten abgedeckt schmoren lassen. Danach warm halten und die Flüssigkeit für die Soße weiterverarbeiten.

Gehackte Walnüsse erhitzen und mit Honig karamellisieren. Mit dem Soßenfond aufgießen. Nach Bedarf mit kalter Butter binden. Maronen auf der flachen Seite einritzen, rösten, schälen und im Ganzen im Fleischfond ansetzen. Danach durchmußen und mit Sahne und Muskat abschmecken.

# *Gänsebrust mit Feigen-Rosmarin Sauce*

## **Zutaten**

1		Gänsebrust am Knochen
		Salz, Pfeffer
		Rosmarin
80	Gramm	Feigenmarmelade
1	Schuss	Weißwein
		Rosmarinnadeln
2	Essl.	Butter
1/4	Ltr.	Bratensaft

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust salzen, Die Butter braun werden lassen, Rosmarinnadeln (nach Geschmack 10-20 Stück) zugeben, Feigenmarmelade einrühren und alles etwas karamelisieren lassen. Mit dem Wein ablöschen, Bratensaft zugeben und 5 Min köcheln lassen.

Die Gänsebrust vom Knochen lösen, tranchieren und auf der Sauce anrichten.

# *Gänsebrust mit Ingwerkruste und Bratbirne*

## **Zutaten**

2	Gänsebrüste
2	Eigelb
200 Gramm	Weiche Butter
80 Gramm	Weißbrotwürfel
100 Gramm	Semmelbrösel
100 Gramm	Ingwerknolle
2	Essl. Koriandergrün
	Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle
4	Birnen, halbiert und entkernt
80 Gramm	Rohmarzipan
2	Essl. Rosinen
2	Essl. Zucker
2	Essl. Butter
250	ml Brühe

## **Zubereitung**

Die leicht abgekühlten Gänsebrüste von der Karkasse lösen und Haut abziehen. Haut gut trockentupfen, würfeln und knusprig rösten. Eigelb und weiche Butter verrühren. Semmelbrösel, Brotwürfel und Gänsehaut unterheben. Ingwer und Koriander untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf den 4 halben Gänsebrüsten verteilen und andrücken. Birnenhälften auf der Hautseite anschneiden, um eine Standfläche zu haben. Marzipan, Zucker, Rosinen und Butter darauf verteilen und zu den Gänsebrüsten in eine Form legen.

Die Brühe angießen und bei 160 Grad in den Ofen geben. 6-8 Minuten anbacken und dann den Grill zuschalten. Goldbraun überbacken und mit der Bratbirne servieren. Die Schmorsauce dazureichen.

Tipp:

Eine Sättigungsbeilage brauchen Sie dazu eigentlich nicht, da Sie ja die Brotkruste haben, aber natürlich passt geschmorter Rotkohl noch dazu.

# *Gänsebrust mit Käsefüllung*

## **Zutaten**

3		Zwiebeln
3	Essl.	Öl
3		Säuerliche Äpfel
100	Gramm	Kochschinken
200	Gramm	Höhlenkäse
		Salz
4		Ausgelöste Gänsebrüste
		A 200 g
		Pfeffer f.a.d.M.
300	ml	Apfelwein
300	ml	Gemüsefond
40	ml	Amaretto
10	Gramm	Petersilie gehackte
2	Essl.	Crème Fraîche

## **Zubereitung**

Zwei Drittel der Zwiebeln zerkleinern, zwei Drittel der Äpfel schälen und raspeln, Kochschinken in Streifen schneiden, den Höhlenkäse raspeln.

Zwiebeln in einem Drittel des Öls andünsten, Äpfel und Kochschinken dazugeben. Käse mit Pfeffer und Salz würzen und untermischen. Backofen auf 200°C vorheizen.

Gänsebrüste einschneiden, mit der Käsepaste füllen und mit Holzspießchen verschließen.

Restliche Zwiebeln zerkleinern und in einem Bräter mit dem restlichen Öl andünsten. Gänsebrüste dazugeben und rundherum anbraten. Anschließend mit Wein und Fond angießen.

Gänsebrust ca. 30 Minuten auf mittlerer Einschubleiste im Backofen garen. Restliche Äpfel schälen und in Spalten schneiden.

Gänsebrüste aus dem Backofen nehmen und die Sauce durch ein Sieb streichen. Amaretto und feingehackte Petersilie dazugeben, einkochen lassen und mit Crème fraîche abschmecken. Apfelspalten zufügen und würzen.

Passend dazu: Rotkohl und Kartoffelklöße

# *Gänsebrust mit Rotkohl, Klößen und Maronen*

## **Zutaten**

---

		FLEISCH
1		Doppelte Gänsebrust
		Salz, Pfeffer
		Rosmarin
2		Zwiebeln
1		Karotte
1	Stück	Sellerie

---

		ROTKOHL
1		Kohlkopf
4	Essl.	Butterschmalz
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Rotwein
3		Äpfel
1		Gewürzbeutel
		Salz, Pfeffer
		Zucker
2	Teel.	Johannisbeergelee
		Evtl. Kartoffelmehl

---

		KLÖSSE
500	Gramm	Kartoffeln
2		Eier
		Muskat
		Salz
		Grieß oder Kartoffelmehl
		Nach Bedarf

---

		MARONEN
500	Gramm	Maronen
4	Essl.	Butter
50	Gramm	Zucker

1/4 Ltr. Fleischbrühe

## **Zubereitung**

**Fleisch:** Die Gänsebrust mit Salz, Pfeffer und Rosmarin gut würzen und mit etwas Wasser in einer Bratenform auf der Brustseite in den Ofen geben, bei 180 bis 200Grad C angehen lassen, dann auf 150Grad C herunterschalten und in etwa 1 1/2 Stunden garen. Nach der Hälfte der Bratzeit die Brust nach oben drehen den Braten zwischendurch immer wieder mit der austretenden Flüssigkeit begießen, evtl. etwas heißes Wasser nachgießen. Etwa 30 Minuten vor Ende der Bratzeit eine kleingewürfelte Zwiebel, die Karotte und das Selleriestück dazugeben und mitschmoren lassen. Die Gänsebrust beiseite warm stellen, die Sauce durch ein Sieb passieren, evtl. mit Sahne legieren. Fleisch in Scheiben schneiden.

**Rotkohl:** Den Kohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. In einem Topf Butterschmalz mit kleingewürfelten Zwiebeln und der Knoblauchzehe schmelzen, das gewaschene und gut abgetropfte Kraut hinzufügen, mehrere Male im Fett wenden, den Rotwein angeießen, das Gewürzbeutelchen in den Topf hängen und die in Spalten geschnittenen Äpfel hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und dem Johannisbeergelee würzen, in etwa 45 Minuten garen. Ist der Rotkohl zu flüssig, evtl. mit Kartoffelmehl binden.

**Klöße:** Die Hälfte der Kartoffeln kochen und durchpressen. Die andere Hälfte roh reiben und gut ausdrücken. Beide Massen mit den Eiern mischen, mit Muskat und Salz abschmecken, evtl. mit Kartoffelmehl binden. Zu Klößen formen und in siedendem Wasser garen.

**Maronen:** Die Maronen beidseitig mit einem Messer einritzen, im vorgeheizten Backofen so lange backen, bis die Schale platzt. Frucht herausschälen. Butter schmelzen, Zucker karamelisieren lassen, die Maronen darin glacieren, mit Brühe auffüllen und garen lassen.

# *Gänsebrust mit Rotweinpflaumen*

## **Zutaten**

3		Gänsebrüste
		Salz
		Pfeffer
200	Gramm	Kl. Schalotten
1	Essl.	Butterschmalz
1/2	Teel.	Zucker
1	Teel.	Tomatenpüree
125	ml	Rotwein
10		Backpflaumen ohne Stein
125	ml	Gemüsebrühe
1	Prise	Zimt
1	Prise	Gemahlene Nelken
1	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust auf der Hautseite gitterartig einschneiden, pfeffern und salzen. Die Pfanne erhitzen und das Fleisch auf der Hautseite hineinlegen. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten braten. Dann wenden und etwa 10 Minuten weiterbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und bei ca. 80°C im Backofen warmhalten.

In einem Topf die abgezogenen Schalotten in Butterschmalz goldgelb dünsten, den Zucker einstreuen und leicht karamelisieren lassen. Tomatenpüree einrühren und nach und nach mit dem Rotwein ablöschen. Die Brühe und die Pflaumen dazugeben. Mit Nelkenpulver und Zimt würzen und alles sanft einkochen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, in die Sauce einrühren und aufkochen lassen.

Die Gänsebrust schräg in dünne Scheiben aufschneiden und mit der Sauce anrichten. Dazu reicht man Semmelknödel und einen trockenen Rotwein.



# *Gänsebrust mit Rotweinsauce*

## **Zutaten**

2		Gänsebrüste a 800 g
		Salz, Pfeffer
125	ml	Rotwein
125	ml	Wasser
3	Essl.	Crème fraîche
1	Teel.	Mehl

## **Zubereitung**

Gänsebrüste abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Haut mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Auf einem Rost über der Fettpfanne im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten braten. Während der Bratzeit hin und wieder mit Salzwasser esslöffelweise begießen. Für die Sauce Bratensud in einen Topf gießen, entfetten und mit Rotwein und Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, Crème fraîche unterrühren und mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gänsebrustfleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Dazu passt als Gemüsebeilage Rote-Bete-Gemüse.

# *Gänsebrust mit Speckrosenkohl und Bratapfel*

## **Zutaten**

880	Gramm	Gänsebrust
400	Gramm	Rosenkohl
60	Gramm	Räucherspeck
250	Gramm	Zwiebeln
4		Äpfel (à 100 g)
1/2	Essl.	Mandeln
1	Essl.	Preiselbeeren
1/2	Essl.	Rosinen
2		Thymianzweige
2		Beifußblätter
200	ml	Brauner Geflügelfond
10	Gramm	Butter
1/2	Essl.	Zucker
60	ml	Weißwein
1 1/2	Essl.	Rapsöl
2		Lorbeerblätter
6		Pfefferkörner
6		Wacholderbeeren
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

## **Zubereitung**

### Vorbereitung:

Die Außenblätter vom Rosenkohl abnehmen und jeweils am Strunk einen Kreuzschnitt machen. In leichtem Salzwasser auf den Biss blanchieren, kalt ablaufen und abtropfen lassen, halbieren. Zwiebeln schälen. 60 Gramm der Zwiebeln fein würfeln, die restlichen grob würfeln.

Räucherspeck in feine Würfel schneiden. Äpfel säubern und das Kerngehäuse ausstechen. Mandeln kurz anrösten und mit Preiselbeeren und Rosinen vermengen. Apfelöffnung damit füllen. Apfel mit etwas Butter einpinseln und mit Zucker bestreuen. In die Gänsebrusthaut ein Gittermuster einschneiden, mit Salz und Pfeffer würzen.

### Zubereitung:

Pfanne mit wenig Rapsöl erhitzen. Gänsebrust beidseitig scharf anbraten, kurz herausnehmen. Zwiebelstücke, Lorbeer, Pfefferkörner, Wacholder, Thymian und Beifuß in der Pfanne kurz anrösten und mit Geflügelfond ablöschen. Gänsebrust mit der Hautseite nach oben auf das Aromabett legen, im Ofen bei 160 bis 170 Grad langsam garen, kross braten.

Zwiebeln in wenig Rapsöl angehen lassen, Speck kurz mit anbraten. Rosenkohl zufügen, anschwanken und mit Pfeffer, Muskat und ganz wenig Salz würzen. Bratapfel in eine Pfanne setzen, mit etwas Weißwein angießen. Im Ofen auf den Punkt braten. Gänsebrust aufschneiden und Soße absehen.

### Anrichten:

Soße auf einem flachen Teller als Spiegel angießen, Gänsebrustscheiben darauf legen. Rosenkohl daneben anrichten, Bratapfel ansetzen und mit Beifuß garnieren.

# Gänsebrust nach Peking-Art

## Zutaten

1		Gänsebrust (ca. 1,3 kg)
1	klein.	Zwiebel
100	ml	Sojasoße
8	Essl.	Honig
		Salz und Pfeffer
2	Bund	Lauchzwiebeln
1		Salatgurke

## Zubereitung

1. Gänsebrust waschen. Haut mehrmals einstechen. 3 l Wasser und 2 gestrichene TL Salz aufkochen. Gänsebrust ins Wasser geben, 5 Minuten offen köcheln lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen.

---

### FÜR DIE PFANNKUCHEN

180	Gramm	Mehl
1/2	Teel.	Salz
6	Essl.	Öl
3		Eier
300	ml	Kaltes Wasser

2. Zwiebel abziehen, zerkleinern. 2 l Wasser, Sojasoße (1 EL abnehmen), 7 EL Honig und Zwiebel erhitzen. Gänsebrust mit der Haut nach unten hineingeben. 30 Minuten offen köcheln lassen. Herausnehmen, abtropfen lassen. Gänsebrust unabgedeckt über Nacht kalt stellen.

---

### FÜR DIE SOSSE

150	Gramm	Hoisinsoße (aus dem Glas Asialaden)
1	Teel.	Sesamöl
1/2		
3-4	Teel.	Zucker

3. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Mehl, Salz, 3 EL Öl, Eier und Wasser verrühren, 30 Minuten quellen lassen.

4. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in feine Streifen schneiden. Gurke schälen, halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Soßenzutaten verrühren, abschmecken. Alles abgedeckt kalt stellen.

5. Je 1 EL Sojasoße und Honig verrühren. Gänsebrust damit bepinseln und auf den Rost mit einem Stück Alufolie auf die 2. Schiene von unten legen. 10 Minuten braten. Backofen auf 220 Grad schalten und weitere 20-35 Minuten knusprig braten.

6. Aus dem Teig nacheinander im restlichen heißen Öl 16 kleine Pfannkuchen braten. Herausnehmen, aufeinander schichten und mit Alufolie abdecken.

7. Gänsebrust herausnehmen, 5-10 Minuten ruhen lassen. Fleisch ablösen, mit dem elektrischen Messer in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Je einen Pfannkuchen mit etwas Soße bestreichen, Fleisch, einige Gurken- und Lauchzwiebelstreifen darauf geben, einschlagen.

# *Gänsekeule 'Zigeunerbaron'*

## **Zutaten**

4		Gänsekeulen
		Salz
80	Gramm	Gänsefett
1		Zwiebel
20	Gramm	Edelsüßpaprika
1		Knoblauchzehe
		Kümmel
1	kg	Kartoffeln mittelgroß
2		Tomaten fest
2		Grüne Paprikaschoten
		Viel Petersilie

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen salzen, im heißen Gänsefett anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Im Restfett die kleingehackte Zwiebel anbräunen, vom Feuer nehmen, Paprika einstreuen, etwas Wasser aufgießen.

Gänsekeulen in die Soße legen, Knoblauchzehe und Kümmel dazugeben, zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten schmoren.

Sobald die Keulen halbgar sind, zu Seite rücken, die in Stifte geschnittenen Kartoffeln, die gewürfelten Tomaten und Paprika dazugeben, salzen. Wasser aufgießen und alles zugedeckt 30 bis 40 Minuten weichdünsten. Sehr heiß servieren, mit Petersilie bestreuen.

# *Gänsekeule auf Gedünstetem Herbstgemüse mit Kürbissauce*

## **Zutaten**

2		Gänsekeulen, ca. 280 g
		Salz und Pfeffer
1	Teel.	Butterschmalz
1		Apfel
300	Gramm	Herbstgemüse Sellerie, Lauch, Brokkoli, Karotten
1/4	Ltr.	Gemüsebrühe
200	Gramm	Kürbisfleisch
1	Tasse	Wasser
		Obstessig
		Grüne Pfefferkörner
		Beifuß
2	Essl.	Sahne

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen mit Jodsalz und Pfeffer würzen, in wenig Butterschmalz rasch anbraten.

Im Rohr bei ca. 200 Grad etwa 20 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Gemüse und den Apfel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zu den Gänsekeulen geben und mit etwas Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze weitere 20 Minuten garen.

Für die Sauce den Kürbis schälen, kleinschneiden und mit wenig Wasser weichdünsten. Mit Jodsalz würzen und mit dem Mixstab pürieren.

Mit Obstessig, grünen Pfefferkörnern, Jodsalz und gerebeltem Beifuß würzen. Sauce aufkochen lassen, mit Sahne verfeinern und abschmecken. Das Gemüse mit Pfeffer würzen und mit den Gänsekeulen anrichten. Kartoffelbackers und die Kürbissauce dazu reichen.

# *Gänsekeule mit Senfkruste*

## **Zutaten**

2		Gänsekeulen, 400 g
		Salz und Pfeffer
1	Essl.	Feiner Senf
1	Essl.	Grober Senf
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Rosmarin
200	ml	Heller Geflügelfond
10		Schalotten
100	Gramm	Schmand oder saure Sahne

## **Zubereitung**

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Haut von den Keulen abziehen und das Fett entfernen. Die Haut beiseite legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und großzügig mit einer Mischung aus beiden Senfsorten einstreichen. Mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Die Keulen in einen leicht geölten Bräter legen, in dem sie gerade Platz haben. Den Fond und soviel Wasser zugießen, daß die Keulen zu knapp einem Viertel bedeckt sind. Den Deckel auflegen und das Gänsefleisch etwa 1 1/2 Stunden schmoren.

Die Schalotten schälen und unzerteilt nach etwa 30 Minuten zum Fleisch geben. Die Haut von den Gänsekeulen fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, den Backofen auf 220°C schalten. Das Fleisch kurz bräunen (ca. 10 Minuten).

Die Keulen mit den Schalotten herausnehmen und warm stellen. Den Bratfond durch ein Sieb gießen, sorgfältig entfetten und eventuell etwas einkochen. Mit Schmand oder saurer Sahne verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Keulen mit der Sauce und der knusprigen Haut anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln und Rosinenrotkohl (siehe Extra-Rezept).

# *Gänsekeule mit Senfkruste und Rosinenkohl*

## **Zutaten**

2		Gänsekeulen ca. 400 g
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Senf fein
1	Essl.	Senf grob
1	Essl.	Öl
1	Teel.	Rosmarin
200	ml	Geflügelfond hell
10		Schalotten
100	Gramm	Schmand oder saure Sahne

---

### ROSINENKRAUT

600	Gramm	Rotkraut
100	Gramm	Rosinen
2	Essl.	Rotweinwessig
		Salz
		Zucker
1		Orange Saft und Schale
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Gänseschmalz
180	ml	Rotwein
1		Kartoffel roh

---

### EIN GEWÜRZBEUTEL MIT

1		Nelke
2		Pimentkörner
8		Pfefferkörner, weiß
4		Wachholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1/4		Zimtstange

## **Zubereitung**

Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Haut von den Keulen abziehen und das Fett

entfernen. Die Haut beiseite legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und großzügig mit einer Mischung aus den beiden Senfsorten einstreichen. Mit fein gehacktem Rosmarin bestreuen.

Keulen in einen leicht geölten Bräter legen, in dem sie gerade Platz haben. Den Fond und soviel Wasser zugießen, daß die Keulen zu knapp einem Viertel bedeckt sind. Deckel auflegen und das Gänsefleisch ca. 1 1/2 Stunden schmoren.

Schalotten schälen und unzerteilt nach etwa 30 Minuten zum Fleisch geben. Die Haut von den Gänsekeulen fein würfeln und in einer Pfanne knusprig anbraten. Nach Ende der Garzeit den Deckel abnehmen, den Backofen auf 220 °C schalten.

Das Fleisch kurz bräunen (ca. 10 Minuten). Die Keulen mit den Schalotten herausnehmen und warm stellen.

Den Bratfond durch ein Sieb gießen, sorgfältig entfetten und eventuell etwas einkochen. Mit Schmand oder saurer Sahne verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Keulen mit der Sauce und der knusprigen Haut anrichten.

Dazu passen Salzkartoffeln

Rosinenkraut:

Rotkohl fein schneiden. Essig, Salz, Zucker, Orangenschale und Saft hinzufügen, etwas einstampfen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden und in heißem Gänseschmalz glasig anschwitzen, den Kohl zugeben, mit Rotwein ablöschen.

Den Gewürzbeutel in den Topf hängen und alles 20 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Nach 5 Minuten die vorher gewaschenen Rosinen beifügen und mitschmoren lassen. Die Kartoffel hineinreiben und weitere 20 Minuten schmoren lassen.



# *Gänsekeule Süß-Sauer*

## **Zutaten**

- 1 kg Gänsekeule Anzahl s.o
- Salz
- 4 Essl. Zucker, (1)
- 2 Essl. Zucker, (2)
- 2 Zwiebeln
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Essl. Pfefferkörner
- 1 Essl. Wacholderbeeren
- 1 Essl. Senfkörner
- 4 Essl. Essig
- 2 Teel. Speisestärke
- 1/4 Ltr. Brühe

## **Zubereitung**

Gänsekeulen in einem großen Topf knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Salz, Zucker (1), halbierte Zwiebeln, Lorbeerblätter und Gewürze dazugeben und alles bei milder Hitze 2 Stunden kochen.

Abkühlen lassen, am besten über Nacht. Am nächsten Tag das Fett mit einer Schaumkelle abschöpfen und in einer Pfanne erhitzen. Die abgetropften Keulen hineingeben, mit dem restlichen Zucker bestreuen und in dem heißen Fett rundherum goldbraun braten.

Brühe abschöpfen, aufkochen, mit der angerührten Speisestärke binden

Die fertigen Keulen auf Teller verteilen, mit dem Sud beschöpfen und mit Bratkartoffeln servieren.

# *Gänsekeulen: Libacomb*

## **Zutaten**

4		Gänsekeulen
		Salz
80	Gramm	Gänsefett
1		Zwiebel
1	Essl.	Paprikapulver, edelsüß
1		Knoblauchzehe
		Kümmel
1	kg	Kartoffeln
2		Tomaten
2		Grüne Paprikaschoten
		Petersilie gehackt

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen abspülen, trockentupfen und salzen. Das Gänsefett in einer großen Pfanne erhitzen und die Keulen darin auf beiden Seiten rasch anbraten. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Zwiebel schälen, fein hacken und im Bratfett anbräunen. Pfanne vom Herd nehmen, Paprikapulver einstreuen und etwas Wasser angießen. Die Gänsekeulen in die Pfanne zurücklegen, die zerdrückte Knoblauchzehe und etwas Kümmel dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten schmoren lassen.

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden, Tomaten und Paprika waschen, entkernen, würfeln und mit den Kartoffelstiften zu den Keulen geben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen.

Die Gänsekeulen mit den Gemüsen auf einer Platte anrichten, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

# *Gänsekeulen vom Rost*

## **Zutaten**

400	ml	Birnendicksaft (Reformhaus)
6	Essl.	Weißweinessig
2		Lorbeerblätter
3		Wacholderbeeren
10		Pfefferkörner
6		Gänsekeulen a etwa 420 g Salz und Pfeffer
400	Gramm	Zwiebeln
800	Gramm	Rote Äpfel
1	kg	Kartoffeln
1/2		
200	ml	Hühnerbrühe

## **Zubereitung**

Birnendicksaft und Essig verrühren. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner dazugeben. Gänsekeulen kalt abspülen, trockentupfen und in einen großen Gefrierbeutel stecken. Marinade dazugießen, den Beutel gut verschließen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Gänsekeulen am nächsten Tag aus der Marinade nehmen (Marinade aufheben), gut abtropfen lassen, salzen, pfeffern und die Haut an der Keulenseite jeweils zwei- bis dreimal mit einem scharfen Messer einritzen. Die Keulen mit der Hautseite nach unten auf das Gitterrost des Backofens legen. Rost in den auf 225 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4 vorgeheizten Backofen schieben. Die Fettpfanne so dicht wie möglich darunterschieben, damit das Fett nicht in den Ofen spritzt. Keulen 25 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und vierteln. Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Kartoffeln schälen und längs vierteln. Das Fett aus der Fettpfanne abgießen. Kartoffel, Äpfel und Zwiebeln mischen, salzen, pfeffern und in der Fettpfanne verteilen. Keulen mit der Marinade bestreichen und die restliche Marinade und heiße Brühe zum Gemüse gießen. Keulen wenden und den Ofen auf 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 zurückschalten. Alles zusammen weitere 40 bis 45 Minuten garen. Keulen eventuell einige Minuten früher herausnehmen und in Alufolie gewickelt warm halten.

Das Gericht schmeckt durch die Marinade aus Birnendicksaft leicht süß. Wer das nicht so gern mag, gießt nur die Hälfte der Marinade zum Gemüse und ersetzt den Rest durch Wasser, Weißwein oder Brühe.

# *Gänsepökelkeule mit Rübchen (Brandenburg)*

## **Zutaten**

4		Gänsekeulen
1	kg	Rübchen
		Salzkartoffeln
250	Gramm	Kochsalz-Salpeter
		Salz
		Butter
		Gänsefett
		Zucker
		Mehl
2		Lorbeerblätter
3	Ltr.	Wasser
		Wasser zum Vorkochen

## **Zubereitung**

Gänsekeulen zwei Tage in Gewürzlake legen. Diese wird aus dem Wasser, den Lorbeerblättern und dem Kochsalz-Salpeter durch Aufkochen hergestellt. Keulen in der Lake mehrfach umdrehen.

Rübchen putzen, waschen, schneiden und mit Butter, Gänseschmalz und Zucker in einer Pfanne anrösten, in einen Topf geben und nach Beigabe von Wasser, in dem die Gänsekeulen circa 40 Minuten vorgekocht wurden, zusammen mit den Keulen gardünsten.

In einer Kasserole Butter auslassen, Mehl hinzugeben, leicht anrösten. Mit dem Fond aus dem Topf der gegarten Rübchen und Gänsekeulen auffüllen und zu einer leicht sämigen, hellbraunen Sauce verkochen mit Salz und Zucker abschmecken.

Gänsekeule auf Rübchen anrichten. Dazu Salzkartoffeln. Ein Bier oder ein leichter Rose sind das passende Getränk.

# *Gänseragout in Thymiansauce*

## **Zutaten**

750	Gramm	Gänsekeulen
1	klein.	Zwiebel
2	Essl.	Butterschmalz
2	Essl.	Mehl
200	ml	Geflügelbrühe
100	ml	Rotwein
		Salz
		Schwarzer Pfeffer
2		Zerdrückte Wacholderbeeren
1	Teel.	Frische Thymianblättchen
1	klein.	Dose Mischpilze (ca. 200 g)

## **Zubereitung**

Das Fleisch der Gänsekeulen von den Knochen lösen und würfeln, die Zwiebel abziehen und hacken. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebelwürfel dazugeben, kurz anrösten. Mehl darüberstäuben, goldbraun anschwitzen, dann mit der Brühe ablöschen.

Aufkochen, den Rotwein angießen, mit Salz, Pfeffer sowie Thymian würzen und bei milder Hitze etwa 40 min schmoren. Die Pilze abtropfen lassen, evtl kleiner schneiden, im Ragout erhitzen, abschmecken.

Beilagen: Klöße aller Art oder Nudeln, Rosenkohl oder Broccoli

# *Gänseschenkel im Schmorkraut*

## **Zutaten**

2		Gänseschenkel
		Salz
2	kg	Weißkohl
2	groß.	Zwiebeln
30	Gramm	Schweineschmalz
250	ml	Heißes Wasser
		Zucker
		Essig

## **Zubereitung**

Gänseschenkel mit Salz einreiben. Weißkohl vierteln, den Strunk herausschneiden und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und würfeln. Schweineschmalz zerlassen, die Gänseschenkel von allen Seiten gut darin anbraten, die Zwiebelwürfel hinzufügen und mitbräunen lassen. Heißes Wasser hinzugießen, den Kohl dazugeben, mit Salz würzen, gar schmoren lassen, das Fleisch von den Knochen lösen und in eine vorgewärmte Schüssel legen. Den Kohl mit Salz, Zucker und Essig abschmecken und zu dem Fleisch geben.

Schmorzeit: Etwa 1 1/2 Stunden Beilage: Salzkartoffeln

# *Gäste/Pastete: Rillettes von Gänsefleisch*

## **Zutaten**

1		Gans, ca. 3 kg (ca. 1250 g Fleisch netto)
250	Gramm	Zwiebeln
3	Essl.	Schwarze Pfefferkörner
6		Lorbeerblätter
5	Teel.	Thymian
		Lorbeerblätter oder Wacholderbeeren
		Salz, Pfeffer schwarz

## **Zubereitung**

Gans vierteln. Mit den Innereien in 3 1/2 l Wasser zusammen mit Zwiebeln, 2 Tl Salz, Pfefferkörnern, Lorbeerblättern und 3 Tl Thymian aufsetzen und ca. 5 Stunden leise kochen lassen. Die Gans häuten, Fleisch von den Knochen lösen, das Brustfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Das restliche Fleisch mit zwei Gabeln gut zerfasern, kräftig mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und 2 Tl Thymian abschmecken. Zusammen mit dem Brustfleisch in Tonformen drücken. Die Gänsebrühe kalt werden lassen, das erstarrte Fett abheben, wieder schmelzen lassen, über die Rillettes gießen. Mit Lorbeerblättern oder Wacholderbeeren garnieren, mit Klarsichtfolie abdecken. Im Kühlschrank eine Woche haltbar.

# *Gammeler Gänsetopf*

## **Zutaten**

4		Gänsekeulen
400	Gramm	Linsen
1 1/2	Ltr.	Fleischbrühe
1		Zwiebel
150	Gramm	Wurzelgemüse
12		Fingermöhrrchen
		Rotwein, trocken
40	Gramm	Butter
10		Petersilienwurzeln
		Feldsalat
		Rosmarin
		Beifuß
		Salz und Pfeffer
		Butter

## **Zubereitung**

Die Linsen in Fleischbrühe ansetzen. Das Gemüse putzen. Dann die Gänsekeulen würzen und anschmoren, danach die Zwiebel und das Wurzelgemüse dazugeben, schön anbräunen lassen und mit Rotwein ablöschen und ca. 60 Minuten schmoren lassen.

Zwischenzeitlich die frischen Fingermöhrrchen putzen und mit etwas Kraut in Fleischbrühe ca. 10 Minuten dünsten.

Nun das Linsengemüse abschmecken und im Rechaud anrichten. Die 4 Gänsekeulen darauf legen und die Möhrrchen verteilen.

Den Feldsalat in der Mitte im Kreis anordnen und die gegrillten Petersilienwurzeln ausrichten.

Den Gänsefond passieren, mit kalten Butterwürfeln sämig rühren und extra reichen.



# *Gans, in zwei Gängen Serviert*

## Zutaten

---

	MENÜ
	Gänsebrust mit
	Chicoreesalat
	Maronen und Orangen
	Gänsekeule mit
	Apfelrotkraut
	Und gefülltem Crepe
	Gans *
1	Deutsche Gans mit Innereien
4	Äpfel
1	Zwiebel
2	Karotten
1	Staudensellerie
	Salz, Pfeffer
	Wasser

---

	SALAT
3	Chicoree
20	Maronen
2	Orangen
	Roter Portwein
	Heller Geflügelfond
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Butter

---

	ROTKOHL
1	Kopf Rotkohl
3	Äpfel
1	groß. Zwiebel
1/2	Ltr. Trockenem Rotwein
1/4	Ltr. Roten Portwein
1	Rohe Kartoffel
	Gänseschmalz
	Salz, Pfeffer, Zucker
	Nelke

Wacholder  
Lorbeer  
Zimtstange

---

CREPE  
1 Ei  
50 Gramm Mehl  
100 ml Milch  
Olivenöl  
Butter geklärt  
Salz, Zucker  
Petersilie  
Schnittlauch  
Innereien der Gans  
1 Zwiebel  
1 Apfel

## Zubereitung

Für die Zubereitung der Gans die Innereien entfernen und mit grob Geschnittenen Äpfeln füllen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer Würzen. Die Gans in einen Bräter legen und mit etwas Wasser angießen. In den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Nach ca. 30 Minuten das geschnittene Wurzelgemüse unter die Gans geben. Nach etwa 2 Stunden unter mehrmaligem Begießen mit dem Fett garen. Für den Salat die Chicoreeblätter vom Strunk entfernen, die Maronen Einschnitten und bei Hitze in einem Topf aufspringen lassen. Schälen. Die Orangen filieren. Butter in einer Pfanne braun werden lassen und Die Chicoreeblätter dazugeben, kurz ansautieren und mit Salz, Pfeffer Und etwas Zucker würzen. Mit etwas Geflügelfond ablöschen und ca. 2 Minuten garen. Für die Maronen Karamel aus Zucker, Butter und rotem Portwein kochen und diese darin bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten Kochen. Nun die Orangenfilets zu dem Chicoree geben und Durchschwenken, gegebenenfalls abschmecken. Den Salat auf einen Teller geben, mit den Maronen und mit der in Scheiben geschnittenen Gänsebrust garnieren. Für den zweiten Gang den Rotkohl vom Strunk befreien und in kleine Stücke pflücken. Die Zwiebel in Streifen schneiden und in Gäneschmalz Glasig schwitzen. Den Rotkohl zugeben und mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Apfel entkernen und in groben Stücken Unter den Rotkohl geben. Mit Portund Rotwein ablöschen. Nelke, Zimtstange, Wacholder und Lorbeer zugeben. Langsam ca. 30 Minuten Garen, gegebenenfalls mit fertig geriebener, roher Kartoffel binden. Für die Crepes das Ei mit dem Mehl und mit der Milch zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Salz und Zucker würzen und etwas fein Geschnittene Petersilie in den Teig geben. In geklärter Butter bei Schwacher Hitze pro Portion 1 1/2 kleine Crepes ausbacken. Für die Füllung das Herz und die Leber der Gans fein würfeln. Zwiebel und 1 Apfel in Würfel schneiden und diese in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen. Die Innereien zugeben und mit Salz und Pfeffer Würzen. Mit etwas Portwein ablöschen. Die Masse in die Mitte des Crepe geben und diese mit einem Schnittlauchhalm zubinden. Die Keule Mit Rotkraut und den gefüllten Crepes anrichten und servieren.

# *Gans a la Musketier*

## **Zutaten**

1		Bratfertige Gans
	Einige	Aprikosen
		Ananasscheiben
1		Zitrone
400	ml	Bier
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Honig
1	Essl.	Senf
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit dem zerkleinerten Obst füllen.

Die Gans ca. 3 bis 3 1/2 Stunden bei ca.180GradC im Backofen braten.  
Zwischendurch mit einer aus Bier, Honig und Senf gemischten Sauce bestreichen.

Zum Schluss die Temperatur etwas erhöhen, damit die Haut kross wird.

In Butter gedünstetes Obst mit der Gans anrichten, und die ungebundene Sauce mit Salz abschmecken.

# *Gans auf die Schnelle*

## **Zutaten**

2		Gänsekeulen Innereien von der Gans (Magen, Hals und Leber)
1	Bund	Suppengemüse
1/4	Ltr.	Weißwein
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
50	Gramm	Graupen
1	Bund	Thymian
1	Bund	Blattpetersilie
2		Lorbeerblätter
		Salz
		Pfeffer
		Evtl. etwas Mehlbutter

## **Zubereitung**

Schalotten, Blattpetersilie und Thymian feinhacken. Suppengemüse würfeln. Die Fleischstücke mit Pfeffer und Salz würzen. Schalotte mit etwas Butter in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen.

Thymian, Knoblauch, Lorbeerblätter, Grauben, Keulen, Hals und den in Stücke geschnittenen Magen dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen. Auf oberste Druckstufe aufkochen lassen. Dann etwas vom Feuer ziehen, evtl. wieder daraufschieben. So die Hitze regulieren, daß immer maximaler Druck herrscht, ohne daß Dampf entweicht.

Nach 20 Minuten den Dampf ablassen und den Topf öffnen. Gänseleber, Suppengemüse und Petersilie zugeben: Den Deckel wieder verschließen und Topfinhalt nochmals aufkochen lassen. Nach weiteren 10 Minuten wieder abdampfen und Deckel öffnen. Fleischstücke herausnehmen und warmhalten.

Mit einem Eßlöffel das Fett der Soße abschöpfen und diese reduzieren. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und, wenn nötig, mit etwas Mehlbutter abbinden. Die Fleischstücke mit der Soße anrichten. Dazu passen gut Schupfnudeln.

# *Gans auf die Schnelle nach Vincent Klink*

## **Zutaten**

2		Gnsekeulen Innereien von der Gans (Magen, Hals und Leber)
1	Bund	Suppengemüse
1/4	Ltr.	Weißwein
3		Schalotten
1		Knoblauchzehe
50	Gramm	Graupen
1	Bund	Thymian
1	Bund	Blattpetersilie
2		Lorbeerblätter Salz und Pfeffer
	Etwas	Mehlbuter

## **Zubereitung**

Schalotten, Blattpetersilie, und Thymian feinhacken. Suppengemüse würfeln. Die Fleischstücke mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Schalotten mit etwas Butter in einem Schnellkochtopf anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Thymian, Knoblauch, Lorbeerblätter, Graupen, Keulen, Hals und den in Stücke geschnittenen Magen dazugeben und den Schnellkochtopf verschließen.

Auf oberste Druckstufe aufkochen lassen. Dann etwas vom Feuer ziehen, ev. wieder daraufschieben. So die Hitze regulieren, daß immer maximaler Druck herrscht, ohne daß Dampf entweicht. Nach ca. 20 Minuten den Dampf ablassen und den Topf öffnen. Gnseleber, Suppengemüse und Petersilie zugeben.

Den Deckel wieder verschließen und nochmals kochen lassen. Nach weiteren 10 Minuten wieder abdampfen und öffnen. Die Fleischstücke herausnehmen und warmhalten. Mit einem Eßlöffel das Fett der Soße abschöpfen und diese kurz reduzieren lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und, wenn nötig, mit etwas Mehlbuter abbinden.

Die Fleischstücke mit der Soße anrichten. Dazu passen gut Schupfnudeln (siehe Extra-Rezept).

# *Gans auf Elsässer Art*

## **Zutaten**

1		Frühmastgans a 4 kg
		Salz, Pfeffer
		Beifuß
800	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
		Gemahlene Muskatblüte
		Majoran
2		Zwiebeln
2		Äpfel

---

### SAUERKRAUT

2	kg	Sauerkraut
6	Essl.	Gänsefett
1/4	Ltr.	Wein
		Salz
		Zucker
1	groß.	Zwiebel
200	Gramm	Speck

---

### SAUCE

1/4	Ltr.	Wasser
1	Essl.	Speisestärke
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Gans säubern. Das Hackfleisch würzen nach Geschmack. Die Zwiebeln und die Äpfel kleinschneiden und untermischen. Gans damit füllen und zunähen. Mit etwas Wasser in die Fettpfanne des Backofens geben. Auf einer Seite 1 Std. braten, umdrehen, eine weitere Stunde braten, auf den Rücken legen und nochmal 30-40 Min braten. Immer wieder begießen.

Für das Kraut 6 EL Gänsefett zerlassen, Zwiebel darin angehen lassen, Wein, Zucker und Salz zugeben, das Kraut darin weichkochen. Den Speck in Scheiben schneiden, anbraten. Die Gans rausnehmen, Fäden entfernen und portionieren. Das Fett abgießen. Den Bratensatz mit Wasser aufgießen, mit Speisestärke binden und abschmecken.

Speck und Gans auf dem Sauerkraut anrichten.

# *Gans auf Polnisch (Ges Po Polsku)*

## **Zutaten**

1	klein.	Gans mager Salz
250	Gramm	Wurzelwerk
1		Zwiebel
50	Gramm	Butter
20	Gramm	Mehl
		Majoran
		Muskatnuss
2		Eigelb.

## **Zubereitung**

Die Gans in kaltem Wasser 2 bis 3 Stunden einweichen, aus dem Wasser nehmen, halbieren, mit kochendem Wasser überbrühen, salzen und etwa 2 Stunden kochen. Gegen Mitte der Garzeit Wurzelwerk und Zwiebel zugeben. Von der Butter und dem Mehl eine weiße Mehlschwitze bereiten, den Gänsesud damit binden. Die Soße mit Salz, geriebener Muskatnuss und Majoran abschmecken. Die Gans portionieren, in die Soße geben und aufkochen lassen. Nach Belieben mit Eigelb verquirlen. Die Gänseportionen in einer Schüssel anrichten und mit Soße begießen. Dazu körnig gekochte Perlgraupen und Frischkostsalat servieren. Die Gans kann auch mit Bechamel- oder Pilzsosse serviert werden.

# *Gans auf Spanische Art*

## **Zutaten**

1		Gans, a 4-5 kg
		Salz
2		Zwiebeln
200	Gramm	Karotten
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Weinbrand
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Fett aus der Gans herauslösen. Gans innen und außen waschen, Trockentupfen, salzen. Zwiebel abziehen. Karotten waschen schälen, in Stücke schneiden. Beides in die Gans füllen. Öffnung zustecken oder Zunähen. Gans auf Fettfangschale legen und die Hälfte der Brühe angießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 Minuten braten. Gans wenden. Haut unterhalb der Keulen mehrmals einstechen. Temperatur auf 180 Grad Zurückschalten und die Gans weitere 2-2 1/2 Stunden braten. Dabei Zwischendurch mit Bratfond begießen. Backofen auf 200 Grad Hochschalten und die Gans weitere 30 Minuten braten. Inzwischen Birnen waschen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch mit Zitronensaft beträufeln. Birnen auf die Fettfangschale geben, mit Bratensud beschöpfen und alles 20-30 Minuten weiterbraten. Gans und Birnen herausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte Warmstellen. Birnen mit Weinbrand beträufeln. Etwas Fett aus der Fettfangschale gießen, beiseite stellen. Restliche heiße Brühe in Die Fettfangschale gießen, Bratensatz ablösen. Alles in einen Topf Gießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu Weißbrot und Kartoffeln servieren.



# *Gans in der Salzkruste*

## **Zutaten**

- 1 4-Kilo-Gans ohne Federn
  - 4 kg Grobes Salz
  - 4 Eiweiße
- 

### FÜR DIE SAUCEN

- Hals, Füße und Flügelknochen, Halsdrüse und Leber der Gans
  - 200 ml Weißwein
  - 1 Ltr. Wasser
  - Madrascurry
  - Salz
  - 2 Kokosnüsse à 600 g
  - 1 kg Golden Delicious
- 

### SONSTIGE ZUTATEN

- 8 mittl. Weiche Zwiebeln
- Olivenöl 0,4 l
- Salz

## **Zubereitung**

Gans vorbereiten:

Gänsekopf abtrennen und wegwerfen. Hals, Füße und Flügelknochen ablösen, in 1 cm große Stücke teilen und für die Sauce aufheben. Wenn nötig, mit Hilfe eines LötKolbens in der Haut verbliebene Federkiele abbrennen. Die Gans ausnehmen und Halsdrüse sowie Leber für die Sauce aufbewahren.

Sauce:

In einer Pfanne die Gänseknochen bei mittlerer Hitze anbraten. Sobald sie angebräunt sind, Halsdrüse und Leber hinzufügen und ebenfalls anbräunen lassen. Wenn alles eine schöne Farbe hat, mit Weißwein ablöschen, und die Flüssigkeit so weit einköcheln lassen, bis sie karamelisiert. Anschließend etwas Wasser hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze einkochen, bis eine konsistente und kräftige Sauce entstanden ist. Curry hinzufügen, weitere fünf Minuten ziehen lassen und durchsehen. Den gewonnen Sud reduzieren und falls nötig - Salz hinzufügen.

Weiche Zwiebeln:

Zwiebeln pellen, halbieren und aufbewahren.

Kokosmilch:

Kokosnüsse aufbrechen und das Fruchtfleisch von der Schale lösen. Haut von Kokosstücken entfernen. Kokosstücke in lauwarmen Wasser einweichen und durch den Entsafter passieren. Abseihen und aufbewahren. Apfelschaum: Äpfel entkernen und achteln. Äpfel entsaften und die Flüssigkeit in ein hohes, schmales Gefäß gießen. Aufbewahren.

Gans in der Salzkruste:

Eiweiße schlagen und mit Salz vermischen. Den Boden eines Backofenblechs mit grobem Salz bedecken, anschließend die Gans hinzufügen und mit dem restlichen Salz bedecken. Die Gans eine Stunde im Backofen bei 250 Grad braten. Anschließend aus dem Ofen nehmen und 15 Minuten ruhen lassen. Die Salzkruste vorsichtig aufbrechen, damit die Gans nicht beschädigt wird, und entfernen. Überschüssiges Salz, das möglicherweise noch an der Haut der Gans klebt, abtupfen. Anschließend Gänsekeulen und Gänsebrust auslösen. Keulen in der Mitte durchteilen und die Gänsebrust in Scheiben schneiden.

Fertigstellen und Servieren:

Mit einem Mixer den Apfelsaft schlagen, bis sich im oberen Teil ein Schaum bildet, den wir aufgrund seiner Textur als 'Luft' bezeichnen. Zwiebelschnittflächen in etwas Öl andünsten, bis sie eine schöne goldene Farbe haben. Mit etwas Wasser begießen und weich werden lassen. Salz hinzufügen. Den oberen Rand eines großen Tellers mit vier Zwiebelhälften in Bouquetform garnieren. Die untere Hälfte des Tellers mit Gänsebrustscheiben und einer halben Keule belegen. Die Gans mit Currysauce begießen und abschließend einen Löffel Apfelschaum zwischen Zwiebeln und Gans platzieren.

Die Kokosmilch getrennt servieren.

# *Gans mit Apfel-Brot-Kräuter-Füllung*

## **Zutaten**

- 1 Ganz(ca. 4 kg)  
Salz
- 5 Brötchen
- 2 Säuerliche Äpfel  
Gänseherz  
Gänseleber
- 1 Teel. Zwiebel, fein gehackt
- 1 Teel. Petersilie, fein gehackt
- 2 Teel. Beifuß, gehackt  
Etwas Muskat
- 3 Frische deutsche Eier  
Etwas Milch  
Pfeifer

## **Zubereitung**

Zubereitungszeit: ca. 165 Minuten Die küchenfertige Gans innen mit Salz ausreiben.

Die Brötchen in Scheiben und die Äpfel in feine Spalten schneiden. Herz und Leber klein hacken. Zwiebel, Petersilie, Beifuß, Salz, Muskat, Eier und Milch zugeben und alles gut vermengen. Die Füllung in die Gans geben und gut zunähen. Mit Pfeifer bestreuen.

Bei 175 - 200° C etwa 2 1/2 Stunden braten. Dabei desöfteren mit Bratenflüssigkeit übergießen. Eine sehr fette Gans nur mit heißem Wasser übergießen.

# *Gans mit Apfel-Kräuter-Füllung*

## **Zutaten**

---

	FÜR 4 PERSONEN
1	Küchenfertige Gans, ca. 2,5 kg Salz Pfeffer
1	Teel. Majoran
1	Zwiebel
2	Äpfel (Boskopf)
100	Gramm Backpflaumen ohne Stein
2	Teel. Liebstöckel, gehackt
2	Teel. Petersilie, gehackt

## **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gans waschen, trockentupfen. Hals Flügel und sichtbare Fettstücke abschneiden. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Zwiebeln schälen, entkernen. Beides mit den Backpflaumen und Kräutern mischen. Gans damit füllen. Öffnung mit Küchengarn zunähen. Mit der Brust nach unten in den Bräter Legen. Etwas Wasser angießen. Deckel auflegen. Während des Bratens öfter mit einer Gabel in die Haut stechen, damit das Fett abfließen kann. Nach 1 Std. Gans auf den Rücken drehen. Ca. 1 1/2 bis 2h braten, Dabei öfter Wasser darübergeben. Die Gans ist gar, wenn beim Einstechen in die Keulen klarer Saft austritt. Gans rausnehmen, Fett Abschöpfen. Saucenfond einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer Nachwürzen. Dazu: Kartoffeln oder Knödel, Rotkohl.

# *Gans mit Apfel-Rum-Füllung*

## **Zutaten**

3	kg	Gans 1 Stck, küchenfertig
		Salz
250	Gramm	Säuerliche Äpfel
175	Gramm	Rosinen
150	Gramm	Backpflaumen ohne Stein
100	Gramm	Walnusskerne
2	Essl.	Rum
3	Essl.	Semmelbrösel
		Majoran
860	Gramm	Rotkohl tafelfertig
3		Äpfel rot
4	Essl.	Zitronensaft
25	Gramm	Mehl
		Pfeffer
		Petersilie

---

## ZUBEREITUNGSZEIT

3 1/2 Stunden ca.

## **Zubereitung**

Gans gründlich waschen, trockentupfen und innen salzen. Die Äpfel waschen, Schälen, entkernen und achteln. Rosinen und Backpflaumen waschen, abtropfen lassen und je 2 Esslöffel zurücklassen. Von den Walnusskernen 10 zurücklassen. Den Rest nochmals halbieren. Äpfel, Rosinen, Backpflaumen, Nüsse, Rum und Semmelbrösel vermischen und mit Majoran kräftig würzen. Die Gans damit füllen und verschließen. Mit der Brustseite nach unten auf den Bratrost legen und über der Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: 3-4) schieben. 1/2 Liter kochendes Wasser in die Pfanne gießen und die Gans etwa 2 1/2 bis 3 Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft begießen und nach 1 Stunde die Gans wenden. Zum Schluss mit kaltem Salzwasser einpinseln und noch kurz bräunen. Die restlichen Backpflaumen und Nusskerne klein schneiden. Die roten Äpfel waschen, halbieren, etwas aushöhlen, und die Apfelhälften mit Zitronensaft einreiben. Rosinen, Backpflaumen und Nusskerne vermischen und in die Apfelhälften verteilen. Neben der Gans warm stellen. Den Bratensaft durchsieben und auf 1/2 Ltr. ergänzen. In einem Topf zum Kochen bringen und das Fett abschöpfen. Mit angerührtem Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie garnieren.

# *Gans mit Apfelfüllung*

## **Zutaten**

1	Küchenfertige Gans (ca. 4kg)
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Thymian
1	kg Äpfel
50	Gramm Geh. Mandeln
50	Gramm Rosinen
1	Zweig Beifuß
1/2	Tasse Bier
1/2	Essl. Maizena
1/2	Essl. Mehl
20	ml Calvados

## **Zubereitung**

Gans innen und außen waschen, trockentupfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben, Fettdrüsen aus dem Bürzel schneiden. Äpfel schälen, in Stücke schneiden, mit Mandeln und Rosinen mischen. Gans damit füllen, dann mit Küchenzwirn zunähen. Mit der Brust nach unten auf den Bratenrost legen. Die Fettpfanne mit 1 Tasse heißem Wasser und dem Beifußzweig daruntergeben. Im Backofen braten.

Schaltung: 180 - 200°, 1. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen pro kg 40 Minuten

Nach der halben Zeit wenden. Fett aus der Fettpfanne abgießen, nochmals ca. Va Tasse Wasser in die Fettpfanne geben. Ca. 30 Min. vor Ende der Bratzeit die Gans mit Bier beträufeln. Fond lösen, entfetten, im Topf aufkochen. Maizena und Mehl mit kaltem Wasser verquirlen, Soße damit binden. Mit Calvados und Gewürzen abschmecken.

Dazu Rosenkohl und z. B. Serviettenknödel servieren.

# *Gans mit Bohnen (Ges Z Fasola)*

## **Zutaten**

1		Gans
		Salz
1		Knoblauchzehe
50	Gramm	Gänsefett
40	Gramm	Getrocknete Pflaumen
10	Gramm	Rosinen
		Pfeffer
		Zucker

---

### FÜR DIE BOHNEN

150	Gramm	Bohnen
80	Gramm	Geräucherten Speck
60	Gramm	Wurst
20	Gramm	Zwiebeln
		Basilikum

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Gans 1 Stunde vor dem Braten mit Knoblauch und Salz einreiben. Die Gans in die Bratpfanne geben und mit dem zerlassenen Gänsefett begießen, mit Wasser beträufeln und in der heißen Bratröhre etwa 2 Stunden braten. Die Pflaumen überbrühen, entsteinen und in kleine Würfel schneiden. Die gare Gans von den Knochen lösen und portionieren. In den vom überflüssigen Fett befreiten Bratensaft die zerkleinerten Pflaumen und die Rosinen geben. Alles mit Pfeffer, Zucker und Salz abschmecken, die Fleischstücke hineingeben und dünsten lassen. Die Bohnen waschen, einweichen und kochen lassen. Den Speck und die Wurst würfeln und zusammen mit Zwiebelringen anschwitzen, mit Basilikum abschmecken und unter die Bohnen mischen. Mit Gänseportionen und dem Bratensaft servieren. Als Beilage gedünstetes Rotkraut reichen.

# *Gans mit Gefüllten Äpfeln*

## **Zutaten**

1	Gans, küchenfertig, Je ca. 3,5 - 4 kg
1	Essl. Salz
1	Essl. Beifuß, getrocknet
1/2	Ltr. Wasser
6	Äpfel, klein evtl. mehr
100	Gramm Gänseleber, frisch
1	Essl. Rosinen
1	Essl. Weißbrot gerieben, altb.
1	Essl. Petersilie gehackt
	Salz
	Weißer Pfeffer
10	ml Sherry, trocken

## **Zubereitung**

Die Gans unter fließend kaltem Wasser innen und außen abbrausen und mit Küchenpapier trockentupfen. Möglichst viel sichtbares Fett von der Gans abschneiden. (Es kann in einem Topf ausgelassen werden, und mit Schweineschmalz vermischt wird es ein delikater Brotaufstrich.) Die Gans außen mit der Hälfte vom Salz einreiben, das übrige Salz mit dem Beifuß mischen und von innen kräftig einreiben. Sollten gerade frische Kräuter vorrätig sein, können diese in die Bauchöffnung eingelegt werden. Die Flügel und Keulen mit einem Baumwollfaden an die Gans binden. Den Backofen auf 240 Grad C vorheizen. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf den Grillrost legen, auf die unterste Schiene schieben und die Fettauffangschale darunterstellen. 1/4 l kochendes Wasser in die Fettauffangschale gießen und die Gans ca. 3 1/2 bis 4 Stunden braten. Während des Bratens das ausgetretene Fett abschöpfen und mit heißem Wasser nach und nach begießen. Nach 30 Minuten die Herdtemperatur auf 200 Grad C reduzieren. Nach 45 Minuten die Gans umdrehen. In den letzten 15 Minuten die Gans mit Salzwasser oder Bier bepinseln und die Backofentür einen Spalt öffnen, damit das Fleisch eine knusprige Haut erhält. Um zu prüfen, ob die Gans gar ist, mit einer Nadel in die Keulen stechen. Ist der austretende Fleischsaft klar, ist die Gans fertig.

**Gefüllte Äpfel:** Von den gewaschenen Äpfeln oben einen Deckel abschneiden und mit einem Grapefruitmesser das Fruchtfleisch herauslösen. Die Gänseleber häuten und kleinwürfeln. Zusammen mit den gewaschenen und getrockneten Rosinen, dem geriebenen Weißbrot und der Petersilie vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit Sherry abschmecken und in die Äpfel füllen. Mit kleinen Butterflöckchen belegen und in den letzten 15 Minuten Bratzeit von der Gans mitbraten.

Die fertige Gans aus dem Ofen nehmen, den Bindfaden entfernen und die Gans warmhalten. Den Bratensatz aus der Fettpfanne in einen Topf gießen. Das Fett mit einem Löffel abnehmen und kochendheiße Fleischbrühe von 1/2 l angießen. Die Sauce aufkochen, nach Belieben etwas andicken und kräftig abschmecken. Die Gans mit der Geflügelschere teilen, die Sauce in eine Sauciere geben und dazu Kartoffelklöße und gedünsteten Rosenkohl mit Kastanien reichen.



# *Gans mit Hafer und Malzbiersauce*

## **Zutaten**

1	Gans (etwa 4 kg)
150 Gramm	Sauerkraut
2	Essl. Hafer
2	Essl. Leinsamen
80 Gramm	Milchbrot (Striezel)
1/4	Ltr. Dunkles Bier
1/4	Ltr. Rotwein
125	ml Balsamico-Essig
	Butter
Etwas	Süsse dunkle Sojasauce (für schönere Farbe)
	Mehl
	Majoran
	Kümmel
	Pfeffer, Salz

## **Zubereitung**

Die Gans auslösen: Am Rücken einschneiden, Fleisch von den Knochen schneiden, Flügel und Keulen in den Gelenken vom Rumpf trennen. Hafer und Leinsamen in reichlich Wasser ca. 5 Minuten köcheln. Mit kaltem Wasser abschwemmen, gut abtropfen lassen.

Fleisch mit körnigem Senf bestreichen. Auf jede Hälfte eine kleine Handvoll Sauerkraut geben, dieses mit kleinfingerdicken Scheiben vom Milchbrot belegen. Hafer und Leinsamen auf das Milchbrot geben. Gans zusammenklappen, vernähen und in Form drücken. Gans mit Salz, Pfeffer, Majoran und Kümmel einreiben, in eine ofenfeste Form setzen. Bei 200°C unter mehrfachem Wenden ca. 2 ½ Stunden braten, nach halber Bratzeit die Hälfte des austretenden Fetts abschöpfen, Hitze auf 180°C reduzieren.

Gans aus dem Geschirr heben, Fett abgießen, Bratensatz mit ein wenig Mehl bestreuen, Mehl ein wenig rösten. Mit Bier, Wein etwas Sojasauce und Essig aufgießen. Saft ein wenig köcheln lassen, durch ein Sieb streichen, durch Einrühren von kalter Butter binden.

Gans in Stücke schneiden, auf Teller geben, mit Sauce servieren.

# *Gans mit Hefeteigfüllung und Apfelrotkohl*

## Zutaten

---

		GANS
1		Gans (ca. 4,5 kg)
2	Essl.	Olivenöl
		Salz, Pfeffer

---

		FÜLLUNG
320	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
80	ml	Milch
110	Gramm	Butter
1		Ei
1		Eigelb
		Salz
40	Gramm	Zucker
100	Gramm	Aprikosen, getrocknet
100	Gramm	Orangenscheiben, getrocknet
50	Gramm	Rosinen
70	Gramm	Mandelblättchen
200	ml	Geflügelbrühe, ca.
4	Essl.	Glukose (oder Fructose)
1	Essl.	Pektin
1	Teel.	Flüssiger Süßstoff

---

		APFELROTKOHL
1	Kopf	Rotkohl, ca. 750 g
1		Apfel, ca. 250 g
1/2		Zitrone oder Limette, Saft
8	Essl.	Essig
1	Prise	Salz
2	Essl.	Zucker
150	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Gänseschmalz

- 1 Essl. Schwarzes  
Johannisbeergelee
- 1-2 Zimtstangen
- 1/4 Ltr. Rotwein  
Salz, Pfeffer

## Zubereitung

**Gans:** Die Flügel und die Innereien der Gans entfernen. Die Gans mit Küchenpapier trockentupfen, mit Öl einstreichen und mit Salz und Pfeffer von innen und außen würzen.

**Füllung:** Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Die Butter zerlaufen lassen und Ei, Eigelb, Salz und Zucker zugeben. Die aufgelöste Hefe und die Buttermischung zum Mehl geben und nun einen glatten Teig kneten. Anschließend abgedeckt mit einem Küchentuch bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Aprikosen und Orangenscheiben klein schneiden und zusammen mit Rosinen und den gehobelten Mandeln vorsichtig mit dem Kochlöffel unter den Teig kneten. Den Teig in die Bauchhöhle der Gans geben und diese mit einem Küchengarn zunähen, dann binden. Nochmals ca. 1/2 Stunde stehen lassen. Die Gans mit der Brühe auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 130°C ca. 4 - 5 Stunden langsam braten. Anschließend die Gans vom Backblech nehmen und auf ein Gitter setzen.

Glukose, Pektin und Süßstoff verrühren und auf die Gans streichen, anschließend im Backofen bei 200°C bräunen. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis die Gans knusprig braun ist. Den Bratfond entfetten und, wenn nötig, einkochen lassen. Die restliche Glasur einrühren, abschmecken und zur Gans servieren.

**Apfelrotkohl:** Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Den geschälten und entkernten Apfel grob stifteln und mit dem geschnittenen Rotkohl, Zitronensaft, 6 Esslöffel Essig, Salz und Zucker mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen. Am nächsten Tag die geschälten Zwiebeln in feine Streifen schneiden. Das Gänseschmalz heiß werden lassen. 1 Esslöffel Zucker leicht karamellisieren, mit 2 Esslöffel Essig ablöschen. Die Zwiebelstreifen darin andünsten. Den marinierten Rotkohl, Johannisbeergelee, Zimt, Rotwein, Salz und Pfeffer dazugeben. Im geschlossenen Topf garen. Vor dem Servieren die Zimtstange entfernen.

# *Gans mit Italienischer Füllung*

## Zutaten

1 Gans, küchenfertig (4.5kg)  
Salz  
Pfeffer, frisch gemahlen

---

FÜR DIE FÜLLUNG  
4 Auberginen, a 200 g  
4 Fleischtomaten  
10 Essl. Olivenöl  
6 Knoblauchzehen  
200 Gramm Pinienkerne gehackt  
Ersatzweise Mandeln  
4 Essl. Semmelbrösel  
1 Zitrone Schale davon  
2 Teel. Rosmarinnadeln  
1 Bund Thymian  
2 Bund Basilikum  
4 Bund Petersilie  
Weißwein, trocken  
250 ml Wasser (1)  
Saucenbinder  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Gans vorbereiten: Beutel mit Innereien aus der Gans nehmen. Zunächst wird das überflüssige Fett abgeschnitten. Die Gans wird gewaschen, trocken getupft, innen mit Salz und Pfeffer eingerieben.

Die Auberginen und die Knoblauchzehen werden gewürfelt und in heißem Olivenöl angebraten. Die Fleischtomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln.

Gehackte Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten. Dazu kommen Semmelbrösel, die abgeriebene Schale einer Zitrone und die gehackten Kräuter. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Füllung in die Gans geben, die Bauchöffnung verschließen. Die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost des Backofens legen und den Rost auf die mit Wasser ausgespülte Fettpfanne

setzen. Pfanne auf die untere Schiene des auf (200 Grad C/Gas Stufe 3/Umluft 170 Grad C) vorgeheizten Backofen schieben. Gans etwa drei Stunden braten. Zwischendurch unterhalb der Flügel und Keulen einstecken, damit das Fett ausbraten kann. Wenn sich der Bratensatz bräunt, etwas Wein dazugießen. Verdampfte Flüssigkeit immer wieder mit Wein auffüllen und die Gans mit der Bratenflüssigkeit begießen. Zehn Minuten vor Ende der Bratzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen und auf höchster Stufe weiterbraten, damit die Haut kross wird. Gans im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

Wasser (1) in die Fettpfanne geben, Bratensatz auf der Herdplatte loskochen und durch ein Sieb gießen. Fett abschöpfen. Bratensaft aufkochen, evtl. mit Saucenbinder binden, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Gans servieren.

Beilagen: die Auberginen-Tomaten-Füllung und Langkornreis

Wein: trockener Lambrusco oder Spätburgunder Weißherbst

# *Gans mit Majoran-Kartoffeln*

## **Zutaten**

1		Gans (mit Innereien etwa 4,5 Kg)
1	kg	Kleine Kartoffeln
1		Möhre Salz
1	Bund	Frischer Majoran (oder 3 El. getrockneter) Pfeffer aus der Mühle
30	Gramm	Gänseflomen (überschüssiges Fett)
250	Gramm	Zwiebeln Etwas Dunkles Saucenbindemittel Holzstäbchen und Fleischfaden (Heftgarn oder normaler Faden) Zum Verschließen der Gans.

## **Zubereitung**

1. Kartoffeln waschen, in Salzwasser kochen, Abgießen, noch warm Pellen. Geputzte Möhre Achteln.
2. Majoran von den Stielen Zupfen (2 Stiele ganz Lassen), abgedeckt Beiseite stellen.
3. Gans vorbereiten. Innen Leicht salzen und Pfeffern.
4. Gänseflomen (überschüssiges Fett) Kleinhacken und in einer Pfanne Auslassen. Kartoffeln darin Leicht braten, dann 2/3 Der Majoranblättchen Untermengen. Gans mit Kartoffeln und Möhre Füllen, Zustecken, umbinden und Ringsum einstechen.
5. Gans mit der Brust nach Unten auf die

Saftpfanne Des Backofens Legen. Geputzte Innereien Und zerkleinerten Hals Darumlegen. Zwiebeln Pellen, vierteln, mit den Beiden Majoranstielen Ebenfalls rundum Verteilen. Gans wie Beschrieben (Rez: Gans Vorbereiten und braten) Braten. Nach Ende der Garzeit den Inhalt der Saftpfanne entfetten, in ein Topf Umgießen und Kräftig durchkochen. Etwas Wasser in die Saftpfanne gießen und mit Einem Pinsel die Röststoffe lösen, zur Sauce Geben und durch ein Sieb Streichen. Restliche Majoranblättchen Zugeben und mit dem Saucebindemittel zur Gewünschten Konsistenz Binden.

6. Die Gans mit der Kartoffelfüllung, dem Rez: Zitronen-Rotkohl Und der Sauce servieren. Tip: Eigentlich serviert Man 'vor der Gans' keine Vorspeise. Wer seine Gäste jedoch mit einem Vollständigen Menü Begeistern will - bitte Eine Leichte Vorspeise: Eine Bouillon mit Gemüsestreifen, eine Pilz-Consomme mit Frischen Steinpilzen, ein Friseesalat mit Avocadospalten und Walnüssen oder Forellenfilets auf Spinatsalat. Als Getränk: einen Kräftigen Rotwein: Burgunder, Rioja, Pinot Noir.

# *Gans mit Maronen nach Harry Neises (Schloßhotel Monrepos)*

## **Zutaten**

1	FrISChe Gans 3-3.5kg
	Mit -klein u. Innereien
	Beifuß
	FrISChe Majoran
	Pfeffer
	Salz
	Zwiebel, mittelgroß
100 Gramm	Sellerie
100 Gramm	Möhren
100 Gramm	Lauch

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

50 Gramm	Gerauchten Schweinebauch
50 Gramm	Kleingehackte Zwiebeln
500 Gramm	Rosenkohl
500 Gramm	Maronen, geschält
80 Gramm	Zucker
100 ml	Trockener Rotwein
100 ml	Bratensaft
20 ml	Cognac
100 ml	Fleischbrühe
100 Gramm	Gänseschmalz
	Römertopf

## **Zubereitung**

Zwiebel, Sellerie, Möhren, Lauch würfeln. Maronen schälen, Zwiebeln kleinhacken, Schweinebauch fein würfeln. Gans vorbereiten: restliche Federn rupfen oder abflammen, Innereien entfernen, innen auswaschen und trockentupfen. Gans auf die Brust legen und die Karkasse (Knochengerippe) vorsichtig herauslösen. Die Vorderflügel, Hals und Bürzel abschneiden. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz, Majoran und Beifuß würzen.

Füllung: Kleingehackte Zwiebeln und Schweinebauch in Gänseschmalz glasig anrösten und mit Fleischbrühe ablöschen. Den gewaschenen Rosenkohl dazugeben und etwa zu einem Drittel garkochen (sollte noch richtig Biss haben). Mit Salz,

Pfeffer, Muskat würzen und erkalten lassen. Zucker in einer Kasserolle karamelisieren lassen, mit Rotwein ablöschen und Bratensaft dazugeben. Auf ein Drittel reduzieren lassen. Geschälte Maronen und den Cognac dazugeben. Ca. 10 Minuten bei mittlerer Hitze glacieren lassen. In der Zwischenzeit die Lauch-, Sellerie- und Möhrenwürfel in Gänsechmalz anschwitzen. Die Gans mit der offenen Seite in einen Römertopf legen oder darauf schwört Harry Neises - in einen feuerfesten Bäckerofen-Topf aus dem Elsass. Mit dem Rosenkohl und den glacierten Maronen füllen. Zunähen, umdrehen, damit die Brust oben ist. Einen halben Liter kaltes Wasser, die Gemüsewürfel, das gesamte Gänseklein und eventuell die zerkleinerte Karkasse dazugeben. Mit Pfeffer und Salz würzen, Deckel darauf. In der Backröhre bei 180 Grad ca. 2-2.5 Stunden braten. Eine halbe Stunde vor Ende der Bratenzeit Deckel herunternehmen und die Ofenklappe einen halben Zentimeter öffnen, damit der Dunst abziehen und die Gänsehaut knusprig werden kann. Die Gans der Länge nach halbieren, Füllung als Beilage. Für die Sauce den Bratensaft mit Mondamin oder Kartoffelstärke leicht binden und mit Crème fraîche oder Honig und Rotwein verfeinern.

Dazu: Kartoffelklöße Rotkraut mit angerösteten Apfelspalten einen Honigbackapfel Preiselbeeren und Beifußjus Feldsalat mit gerösteten Speckkrumen

Wein: gehaltvoller Lemberger oder Spätburgunder, auch frisches Bier

# *Gans mit Salbeifüllung*

## **Zutaten**

3	kg	Mastgans
		Salz
		Weißer Pfeffer
4		Zwiebeln
4		Äpfel säuerlich
2		Salbeizweige
125	ml	Madeira-Wein
1	Essl.	Mehl
		Scharfer Senf
		Körnige Hühnerbrühe
375	ml	Wasser

## **Zubereitung**

Die Gans innen und außen sorgsam waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern. Die Zwiebel und Äpfel schälen, vierteln, mit den grob gehackten Blättern von 2/3 der Salbeizweige vermischen und die Gans damit füllen.

Nach dem 'Schnürsenkelprinzip' verschließen. Auf dem Bratrost über der mit wenig Wasser gefüllten Fettpfanne im 175 Grad heißen Ofen (Gas: Stufe 2) auf der 2. Schiene von unten etwa 3 Stunden braten.

15 Minuten vor Ende der Garzeit mit Madaira und danach nochmals mit Bratenfond übergießen. Die Gans warm stellen, den Bratensatz mit Wasser loskochen, entfetten und mit angerührtem Mehl binden.

Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Senf und Hühnerbrühe abschmecken und den übrigen gehackten Salbei hineingeben.



# *Gans mit Sauerkraut*

## **Zutaten**

1	Gans
15	Wacholderbeeren
500	Gekochtes Sauerkraut, evtl.
	Mehr
	Salz
	Pfeffer
125 ml	Gin
	Butterfett zum Anbraten
1/2 Ltr.	Bouillon
125 ml	Weißwein

## **Zubereitung**

Die Gans innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen. Das gekochte Sauerkraut mit 10 Wacholderbeeren in die Gans einfüllen und zunähen. Die restlichen Wacholderbeeren zerstoßen, in der Hälfte des Gin ziehen lassen und die Gans damit einreiben. Die Gans in heißem Butterfett anbraten und mit heißer Bouillon ablöschen. Unter öfterem Begießen weich braten. Die Sauce muss häufig während des Kochens entfettet werden. Zum Schluss den Wein dazugießen. Mit dem restlichen Gin flambieren und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Die Gans tranchieren und zusammen mit dem Kraut anrichten. Die Sauce darüber gießen.

# *Gans mit Semmelknödelfüllung und Zwiebelsauce*

## **Zutaten**

500	Gramm	Kastenweißbrot
125	Gramm	Butter
1/2	Ltr.	Schlagsahne
2	Bund	Glatte Petersilie
150	Gramm	Walnusskerne
5		Eier
		Salz
		Pfeffer
1/2	Teel.	Zimt
1		Gans ca. 6kg, küchen- Fertig
1	kg	Kleine Zwiebeln
4	Essl.	Saucenbinder

## **Zubereitung**

Das Weißbrot 3cm groß würfeln und in der geschmolzenen Butter wenden. Auf einem Backblech bei 200 oC in etwa 10 Minuten goldbraun rösten und in eine Schüssel geben. Die Sahne erwärmen, über das Brot geben und durchrühren, etas abkühlen lassen. Petersilie und Walnusskerne grob hacken, mit den Eiern unterkneten, mit Salz, Pfeffer, Zimt würzen. In die gewaschene und gesalzene Gans füllen, mit Rollgarn zubinden.

Die Gans in der Saftpfanne bei 250 oC auf der zweiten Schiene von unten 1/2 Stunde braten. Auf 175 oC hinunterschalten und zwei Stunden weiterbraten.

Inzwischen die Zwiebeln pellen und längs vierteln. Das ausgetretene Fett von der Saftpfanne so weit wie möglich abgießen. Die Zwiebeln um die Gans verteilen und 1/2 Stunde weiterbraten. Dann die Gans auf ein Backblech setzen und etwa 20 Minuten bei 225 oC knusprig überbräunen.

Inzwischen die Röststoffe von der Saftpfanne mit einem Pinsel und einem Liter kochenden Wasser lösen und in einen Topf umgießen. Bei starker Hitze ohne Deckel auf 3/4 l Bratenfond einkochen und mit dem Saucenpulver binden. 2-3 EL Gänsefett unterrühren, nachwürzen und zur tranchierten Gans servieren.

# *Gans nach Hechtefelder Gutsfrauen- Art*

## **Zutaten**

1		Gans
500	Gramm	Äpfel, sauer
125	Gramm	Rosinen
300	Gramm	Porree
		Beifuß
1	Prise	Salz
1/4	Ltr.	Brühe
	Etwas	Mehl

## **Zubereitung**

Diese alte bäuerliche Methode ist deshalb interessant, weil Lauch verwendet wird, der das Fett binden hilft.

Geschälte und entkernte Äpfel in Scheibchen schneiden. Rosinen in Wasser quellen lassen. Geputzten und gereinigten Porree in schräge Scheibchen schneiden. Alles vermischen und gehackten Beifuß hinzugeben. Bratfertige Gans von innen und außen salzen, Füllung hinzugeben und zunähen. In passendes Bratgeschirr legen, mit etwas Brühe oder Wasser begießen und langsam bei 220° C garen. Überflüssiges Fett abschütten. Je nach Alter ist die Gans nach 1 1/2 bis 2 1/4 Stunden fertig. Bratsatz mit Brühe ablöschen, aufkochen, ganz nach Wunsch auch mit Mehl binden, durch ein Sieb gießen und abschmecken. Dazu schmecken Rotkohl, Kastanien und auch Klöße oder einfach frische Kartoffeln.

# *Gans nach Jäger Art*

## **Zutaten**

1 Gans max. 5kg  
Äpfel  
Zwiebeln  
Thymian  
Backpflaumen  
Honig  
Balsamessig  
Salz

---

FÜR DIE SAUCE

1 Gänsehals  
Gänseflügel abgetrennt

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel  
Öl  
Thymian

1 Ingwerstück, nussgroß  
Petersilie

350 ml Spätburgunder kräftiger  
Deutscher  
Holundersaft  
Pflaumenwein  
Madeira  
Süße Sojasauce  
Honig  
Balsamico-Essig  
Cognac  
Berliner Weiße  
Ingwer gerieben, getrocknet

1 Teel. Mondamin  
Salz

---

STECKRÜBEN-  
KARTOFFELPÜREE

1 klein. Steckrübe  
Kartoffeln

Butter  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung

Die Flügel der Gans kurz unter dem Flügelgelenk abtrennen. Äpfel, Zwiebeln, Thymian, Backpflaumen in den Bauch des Vogels stopfen, mit Zahnstochern zustechen oder mit Küchengarn zunähen. Ab mit der Gans in den Ofen, der vorher auf brüllende 250 Grad oder besser 220 Grad bei Umluft vorgeheizt wurde. Die Hitze muss sein, nur so kommt das Fett in die Gänge. Damit die Gans von allen Seiten Schmackes bekommt, ein Bratrost zwischen die Gans und das (möglichst tiefe) Blech legen. Sobald genügend Fett zu brutzeln beginnt, wird es der Gans wieder über die Brust gekippt, unnachsichtig, mindestens alle 10 Minuten.

Nach etwa einer Stunde der Gans mildernde Umstände zubilligen und die Temperatur auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) senken. Weiterbegießen! Nach etwa 2 Stunden Bratzeit muss der Vogel aussehen wie im Kochbuch. Vorher rechtzeitig eine Mischung aus Honig, mit Balsamessig glattgerührt, auf die Brustseiten pinseln, Das fördert Bräunung und Geschmack. Doch aufpassen, dass das Tier nicht plötzlich wie ein Waldbrandopfer aussieht. Weiterbegießen. Zwei Stunden Bratzeit insgesamt sind genug.

Zwischenzeitlich die Sauce zubereiten.

Hals und Flügel in kleine Stücke hacken, in eine Pfanne geben. Kleingeschnittenes Suppengrün, geviertelte Zwiebel und Ingwerstück hinzugeben. Bei mittelstarker Hitze mit etwas Öl ca. 15 Minuten anbraten, bis Knochen und Gemüse hellbraun angefärbt sind. Thymian und Petersilie nachwerfen. Rotwein angießen. Alles locker vor sich hin brodeln und einkochen lassen. Die Bräunung der Sauce wird noch edler, wenn zunächst wenig Flüssigkeit angegossen, verkocht, angegossen, verkocht wird.

Nachdem die Gans aus dem Ofen genommen wurde, dieser zehn, viel besser zwanzig Minuten Entspannung mitten im Raum auf einem Brett gönnen. In der Zwischenzeit die Sauce mit allen Bestandteilen durch ein Sieb in eine Kasserolle kippen. Sauce, keine Suppe! Weiter einkochen und Geschmack zugeben. Holundersaft, Pflaumenwein, Madeira, süße Sojasauce, Honig, Balsamico-Essig, Cognac, Berliner Weiße, Ingwerpulver, alles ist möglich, selbst Kümmel, wer es mag. Die Sauce mit dem in Wasser verrührten Mondamin binden. Abschmecken, fertig!

Nun wird die Gans tranchiert. Die Stücke kommen auf eine Platte, die Platte in den Backofen unter den bereits erröteten Grill. Eine Minute reicht etwa, um das Fleisch ganz heiß und die Pelle noch knuspriger zu bekommen. (Achtung: Waldbrand!) Wer keinen Grill besitzt, verspachtelt die Gans einfach so. Die Keulen können nach zwei Stunden noch eine Spur rosa zeigen. Der Perfektionist darf sie im Ofen nachbraten. Als Beilage gibt es den traditionellen Rotkohl und statt der rituellen Kartoffelköße Steckerüben-Kartoffel-Püree nach nordischer Art. Rüben und Kartoffeln, halb und halb würfeln und im geschlossenen Topf weichkochen, abgießen pürrieren, Butter unterrühren, salzen und pfeffern. Kann gut einen Tag vorher zubereitet werden und wird dann in der, ähem, Mikrowelle erhitzt. Schmeckt toll.

# *Gans Orientalisch*

## Zutaten

- 1 Deutsche Hafermast-Gans  
aus  
Freilandhaltung ca. 3 1/2-  
4kg
  - 1 Essl. Sesamöl
  - Salz
  - Cayenne
- 

### FÜLLUNG

- 160 Gramm Couscous medium
  - 200 Gramm Mandeln gemahlen
  - 160 Gramm Rosinen
  - 250 Gramm Pistazienkerne
  - 2 Essl. Puderzucker
  - 100 Gramm Butter
  - 100 Gramm Puderzucker
  - 1 Teel. Ingwer fein gehackt
  - 1 Essl. Raz el hanout  
(orientalisches Gewürz)
  - Salz, Pfeffer weiß
- 

### SOSSE

- 500 Gramm Zwiebeln
  - 1 Karotte
  - 1 Orange
  - 1 Zitrone
  - 2 Essl. Honig
  - 2 Ltr. Wasser
  - 4 Kardamomkapseln
  - 1 Stange Zimt
  - 2 Nelken
  - 1 Teel. Macis (Muskatblüte)
  - 1 Knoblauchknolle
  - 1 Essl. Tapiokastärke
  - 1 Essl. Blütenessig
-

## KICHERERBSEN

150 Gramm	Getrocknete Kichererbsen
2	Zitronen den Saft
1	Knoblauchzehe
2	Essl. Olivenöl
4	Essl. Sesampaste
	Salz, Pfeffer

### Zubereitung

Rosinen in heißem Wasser einweichen und gut abtropfen lassen. Zu einem Püree verstampfen und etwas Butter untermischen. Couscous mit 220 ml heißem Salzwasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Einige Stücke Butter zufügen damit der Couscous keine Klümpchen bildet. Mandeln, Rosinenpüree, Puderzucker und Pistazien unterheben. Raz-El-Hanut, Ingwer, Salz und Pfeffer untermengen. Mit dieser Farce die Gans danach füllen.

Das Fett aus der Bauchhöhle der Gans entfernen. Die gewaschene und trockengetupfte Gans mit Sesamöl, Salz und Cayenne-Pfeffer würzen. Mit der Farce füllen und zunähen bzw. zubinden. (Mit Zahnstocher und Bindfaden)

In einem Topf etwas Gänsefett erwärmen. Gewürfelte Zwiebeln und die Karotte anbraten. Honig hinzugeben und karamelisieren lassen. Mit dem Wasser ablöschen. Kardamomkapseln, Zimt, Nelken, Macis (Muskatnussblüte) sowie die längs halbierte Knoblauchknolle dazugeben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad diesen Soßenansatz in die Fettwanne gießen und die Gans mit der Brust nach Oben auf den Gitterrost setzen. Nach 15 min. erstmals die Gans mit dem Wasser der Fettwanne übergießen. Diesen Vorgang alle 20 min. wiederholen, bis der Garprozess beendet ist. (Pro kg ca. 40 Min.). Während man die Soße fertigstellt, die Gans unter Alufolie am warmen Ort ruhen lassen. Bratfond der Gans durch ein Sieb gießen und vom überschüssigen Fett befreien. Dies gelingt am Besten mit Hilfe einer Fettkanne. Fond aufkochen und mit etwas Tapiokastärke binden. Nun die Soße mit Salz und Essig abschmecken.

Kichererbsen in eine Schüssel geben. Die dreifache Menge Wasser auffüllen. 24 - 36 Stunden quellen lassen. In reichlich Salzwasser garen. Noch warm mit den restlichen Zutaten pürieren. Als Beilage servieren.

# *Gans-Törtchen*

## **Zutaten**

- 1 Gans, etwa 3,5 kg
- Salz
- Majoran
- 4 Äpfel (Boskop oder Elstar)
- 10 Entsteinte Backpflaumen

## **Zubereitung**

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Fett von der Gans entfernen, waschen, trocknen und innen wie außen mit Salz und Majoran einreiben.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen, mit Backpflaumen füllen, in die Gans stecken, zunähen. Haut ringsum leicht einstecken.

Die Gans mit der Brustseite nach unten in einen Bräter mit einem Liter Salzwasser legen und eine Stunde braten. Danach drehen und weitere zwei bis zweieinhalb Stunden braten, bis die Haut goldbraun ist.

Die Gans aus dem Ofen nehmen und auf ein Blech mit Gitterrost legen. Mit kaltem Salzwasser überpinseln, wieder in den Ofen schieben und bei 250 Grad groß werden lassen.

Fett aus dem Bräter gießen, Röststoffe mit wenig Wasser lösen, mit sorgfältig entfettetem Bratsud aufkochen und als Sauce extra servieren.

Gans tranchieren, das Fleisch in Scheiben schneiden, ebenso die gefüllten Äpfel. Fleisch- und Apfelscheiben auf jedem Teller zu »Törtchen« aufeinanderschichten. Die Beilagen dazu anrichten.

TIP Beilagen: Spätzle und Rotkohl. Kohl mit Salz, Zucker und Himbeeressig zwei Tage marinieren, dann mit wenig Gänseschmalz, Äpfeln und Backpflaumen kochen und mit Preiselbeeren abschmecken.



# *Gans Vorbereiten und Braten*

## **Zubereitung**

Gans innen und außen Waschen und Trockentupfen. Überschüssiges Fett (Flomen) herausnehmen und Die im Rezept benötigte Menge fein hacken Und bei milder Hitze zu Schmalz auslassen, durch ein Sieb gießen. Gans innen und außen Salzen. Zum Füllen die Haut der Gans nach hinten umlegen (den Bereich für die Füllung) und mit Holzstäbchen Feststecken, Masse Einfüllen, dann mit Holzstäbchen (z.B. Zahnstocher) zustecken Und mit dem Fleischfaden (oder Heftgarn, normaler Bindfaden) im Schnürschuhprinzip Zubinden. Flügel zusammenbinden. Gans ringsum mit dem Holzstäbchen einstechen, Damit das Fett ausbraten Kann. Nur so wird die Haut auch wirklich Knusprig! (Man kann auch Die Haut mit etwas Bier Einpinseln). Gans Mit der Brust auf die Saftpfanne des Backofens Legen. 1 1/2 Liter Leicht gesalzenes (2 Gestrichene Tl.) heißes Wasser einfüllen und bei 225 Grad 1 Stunde auf der 2. Einschubleiste von unten Braten. Gans drehen, evtl. Kiele Mit einer Pinzette Herauszapfen. Gans wieder Mehrmals einstechen, Fond Entfetten und weitere 2 Stunden braten. Wenn Nötig, nach der 2. Stunde Auf 200 Grad Herunterschalten. Gans Mehrmals Beschöpfen, evtl. noch etwas Wasser nachgießen. Nach Ende der Garzeit Gans Auf einen Rost legen, Mit kaltem Salzwasser Bepinseln und so lange im Ofen lassen, bis die Sauce zubereitet ist. Saftpfanne unter den Rost Stellen.

# *Gansbraten*

## **Zutaten**

1	Gans
	Salz
	Etwas Äpfel
1	Beifußstengel

## **Zubereitung**

Die Gans wird geschlachtet, gerupft und möglichst sauber über brennendem Papier abgeseigt, in kaltes Wasser gelegt und dann ausgenommen. Die Flügel werden glatt vom Rumpfe getrennt, Kopf, Hals und Füße abgehckt und mit Herz und Magen als junge Gans oder Gänselein vorgerichtet. Wenn die Gans sehr fett ist, wird das Fett klein geschnitten und extra ausgebraten. Dann wird die Gans nochmals mit kaltem Wsser gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und mit Salz eingerieben. Inwendig kann man einige kleine Äpfel sowie ein Stengel Beifuß (vorher gewaschen und abgebrüht) hineinstecken es gibt dem Gansbraten einen sehr guten Geschmack. Dann wird die Gans dressiert und so in eine passende Bratpfanne gelegt, daß die Brust nach unten zu liegen kommt, dann im eigenen Fett und unter fleißigem Begießen gebraten. Nun wird die Gans tranchiert, das Fleisch von der Brust sorgfältig abgelöst, mit den beiden Keulen, aus welchen ebenfalls die Knochen vorsichtig entfernt werden können, in Gläser gelegt, mit der Bratensauce übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

# *Gansjung*

## **Zutaten**

2	kg	Gansjung (Flügel, Hals, Magen und Herz)
2		Zwiebeln
1		Knoblauchzehe
		Sellerie
2		Gelbe Rüben
1/2	Bund	Lauch
		Gänseschmalz
1/2	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Fleischsuppe
		Thymian
		Pfefferkörner
2		Lorbeerblätter
		Salz
200	ml	Weißweinessig
1		Zitronenschale
		Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Das Gansjung waschen, Hals und Flügel zerkleinern, von den Mägen die Haut Abziehen. Das Fleisch im heißen Schmalz anbraten, dann Gemüse zugeben und Etwas Mitschmoren. Mit Mehl bestäuben und dann zuerst mit kalter und danach mit heißer Brühe Aufgießen. Gewürze, Essig etc. zugeben und das Ganze im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 1 1/2 Stunden kochen lassen. Das Fleisch herausnehmen, die Soße abseihen und mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Fleisch wieder zugeben.

# *Gansl-Wurst mit Schwammerl-Kraut*

## **Zutaten**

1		Gans (ca. 3 kg)
		Salz, Pfeffer
		Majoran
1/4	kg	Gansleber ersatzweise Hühnerleber
1	Bund	Petersilie
1	Bund	Frischer Majoran
1		Schweinsnetz
		Öl zum Anbraten
1		Nussgroßes Stück Butter
1		Krautkopf
2	Essl.	Öl
1		Zwiebel
100	Gramm	Selchspeck
1/2	kg	Pfifferlinge
		Salz, Pfeffer
		Zucker Kümmel
1/2	Ltr.	Weißwein nicht zu trocken
	Etwas	Rindsuppe (ersatzweise Wasser)

## **Zubereitung**

1. Gans und Gänseklein (Magen, Herz, Flügel, Hals) mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2. Im vorgeheizten Backrohr bei 220 Grad ca. 2 Stunden braten. Nach etwa 1/2 Stunde das Ganslfett abgießen und anstelle dessen etwas Wasser untergießen. Den Braten immer wieder mit dem eigenen Saft übergießen.
3. Die Gans halbieren und im eigenen Saft überkühlen lassen. Noch lauwarm das Fleisch von den Knochen lösen, Bruststücke als Ganzes beiseite legen.
4. Das ausgelöste Gansfleisch (ohne Brust) und die rohe Gansleber kleinwürfelig schneiden. Ein Drittel der Masse fein faszieren, mit frisch gehackter Petersilie und Majoran und dem gewürfelten Fleisch zu einer Farce verarbeiten.
5. Die Gänsebrüste in 6 gleich große Teile schneiden.
6. Aus dem Schweinsnetz 6 Stücke zu ca. 20 x 20 cm schneiden.
7. Die Schweinsnetzstücke auflegen und zu 2/3 mit der Gänsefarce bestreichen. Die Bruststücke auflegen und mit dem Schweinsnetz eine 'Wurst' formen.
8. Die 'Ganslwürste' in einer Pfanne rundum anbraten und im vorgeheizten Rohr bei 220 Grad fertiggaren.
9. Bratensatz mit dem entfetteten Ganslsaft aufgießen und mit einem Stück Butter binden.
10. Den Krautkopf vierteln und den Strunk entfernen. Das Kraut feinnudelig schneiden.
11. Das Öl in einem Topf erhitzen, Speck, Zwiebel und Eierschwammerln anschwitzen. Das Kraut dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Kümmel nach Geschmack würzen.
12. Mit dem Weißwein ablöschen, eventuell mit Suppe oder Wasser auffüllen und ca. 10 Minuten weichdünsten.

# *Gansleberwurst*

## **Zutaten**

2		Gänselebern
160	Gramm	Speck
100	Gramm	Kalbszunge, gepökelt Oder geräuchert
		Trüffel
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Thymian
		Fett

## **Zubereitung**

2 schöne große Ganslebern werden gewässert, abgehäutet und durch ein Haarsieb gestrichen. Dann schneidet man 16 dkg Speck, 1 dkg (sic! \*) gekochte, gepökelte oder geräucherte Kalbszunge und einige Trüffel, alles in feine Würfel, mischt es zu der Gänseleber, würzt mit Salz, Pfeffer, pulverisiertem Majoran und Thymian und arbeitet alles gut untereinander. Dann schmeckt man die Masse gut ab, füllt sie fest ohne Lücken in die mit Fett ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 1 3/4 Stunden bei 100 Grad.

# *Gansklein*

## **Zutaten**

- 1 kg Gansklein (Flügel, Hals, Magen, Herz)
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Essl. Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Karotten
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 1 Zweig Thymian
- Etwas Majoran
- 6 Weiße Pfefferkörner
- 1 Stück Unbehandelte Zitronenschale
- 1 Ltr. Hühnerfond
- 40 ml Weißweinessig
- 1/4 Ltr. Obers
- 2 Essl. Gehackte Petersilie
- 1 Essl. Mehl

## **Zubereitung**

Gansklein waschen, Hals und Flügeln kleiner schneiden. Knoblauch, Zwiebeln und Karotten schälen, kleinwürfelig schneiden. Gansklein in Öl anbraten, mit Essig und Hühnerfond aufgießen, 1 ½ Std. leicht köcheln lassen. Etwa zur Hälfte der Kochzeit die vorbereiteten Gemüsewürfel zugeben. Zur Hälfte der Kochzeit sämtliche Gewürze in ein Gewürzsäckchen verpacken und mitkochen. Zum Schluss Obers zugeben und etwas köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer gehackter Petersilie würzen.

Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren. In den Saft einrühren und so etwas binden. In Suppentellern anrichten. Dazu passen in etwas Öl mit Knoblauch und Thymian gebähte Toastbrotsscheiben.

# *Gebackene Gans auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln*

## **Zutaten**

- 1 Teel. Meersalz, jodiert
- 4 Prisen Pfeffer, gemahlen
- 3-4 Prisen Nelke, gemahlen
- 2 Prisen Muskatnuss, gerieben
- 1/2 Teel. Paprikapulver, mild
- 1/2 Teel. Senfpulver oder 1 El Senf,  
mittelscharf und 1 El  
Rapskernöl
- 1 kg Gänsebrust oder  
Gänseschenkel
- 50 Gramm Zwiebel, grob gewürfelt
- 50 Gramm Karotte, Pastinake oder  
Sellerie und  
Lauch, grob geschnitten
- 200 Gramm Gänseknochen bzw.  
abschnitte (ca.)
- 1 Orange mit Schale, grob  
gewürfelt
- 250 ml Brühe, Rotwein oder  
Wasser
- 1 Teel. Maismehl
- 250 ml Orangensaft
- 2 Essl. Preiselbeeren
- 1-2 Teel. Senf, mittelscharf
- 300 Gramm Wirsing, in Steifen oder  
Rauten geschnitten
- 100 Gramm Karotte oder Kürbis, in  
Würfel geschnitten
- 10 Gramm Butter
- 1/2 Teel. Meersalz, jodiert
- 1 Prise Pfeffer, gemahlen
- 600 Gramm Kleine Schupf- bzw.  
Fingernudeln
- 10 Gramm Butter
- 1/2 Teel. Kräutersalz

## **Zubereitung**

Für die Gans eine Gewürzmischung herstellen. Dazu alle Würzzutaten ermengen, die Gans damit würzen und auf ein Backofengitter legen. Darunter wird ein tiefes Backblech (Fettpfanne) geschoben, in dem Zwiebeln, die restlichen Gemüse, Orange und Flüssigkeit vermengt werden. Die Gänse bei 160 °C etwa 1 Stunde bei Heißluft backen.

Nach der Backzeit die entstandene Sauce vom tiefen Backblech durch ein Haarsieb in einen Topf gießen und aufkochen. Die Hälfte des Fettes mit einem Schöpflöffel abschöpfen. Nun Maismehl mit Orangensaft vermengen, in die kochende Sauce gießen und 3-4 Minuten kochen lassen. Zum Schluss mit Preiselbeeren, Senf und eventuell weiteren Würzzutaten abschmecken.

Den Wirsing und die Karotten mit wenig Wasser andünsten bzw. dämpfen und anschließend mit Butter und den Würzzutaten abschmecken. Die Schupfnudeln in Butter schwenken und mit Kräutersalz verfeinern.

Zum Schluss das Gemüse anrichten, die Gänsebrust bzw. die Gänsekeule aufgeschnitten anlegen, mit Sauce übergießen und den Schupfnudeln servieren.



# *Gebratene Biogans mit Zwetschgensauce*

## **Zutaten**

1		Biogans a ca. 3,5-4 kg
		Salz und Pfeffer
100	Gramm	Karotte
100	Gramm	Zwiebeln
50	Gramm	Sellerie
20	Gramm	Petersilienstengel
		Wasser zum Ansetzen
		Thymian
		Rosmarin
		Zwetschgensauce
		Siehe bes. Rezept

## **Zubereitung**

Die Gans vom überflüssigen Fett und den Innereien befreien. Falls nicht schon, auch die Lungen unterhalb des Rückgrates entfernen. Die Gans gründlich waschen und abtrocknen. Hals, Magen und Abschnitte kleinschneiden. Gemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Gans kräftig innen und außen würzen und das vorbereitete Gemüse in die Bauchhöhle füllen. Die Gans in einen Bratentopf geben und etwa 0,2 l Wasser angießen. Die Abschnitte, Magen und den Hals dazugeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 3 Stunden bei 180 bis 200 Grad garen.

Die Gans aus dem Bratenfond nehmen, das Fleisch von der Karkasse lösen und in gleichmäßige Stücke portionieren.

**TIP:**

Sie können auch etwas trockenem Rotwein angießen und des öfteren den Bratenfond durch ein Sieb über die Gans verteilen. Sie bekommen dadurch eine knusprige Kruste. Thymian und etwas Rosmarin sind ideale Geflügelkräuter, die Sie zum Ende der Gänsesauce begrenzt beimengen können.

# *Gebratene Gänsebrust mit Orangen und Zimt*

## **Zutaten**

- 2 Gänsebrüste
- 4 Schalotten fein geschnitten
- 4 Kartoffeln
- 1 Teel. Grüner Pfeffer
- 1/4 Ltr. Orangensaft
- 1 Orange unbehandelt
- 1/2 Teel. Zimt
- 1/4 Ltr. Gemüsebrühe ca.
- 1 Teel. Mehlbutter
- Cayennepfeffer
- Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite bei kleinem Feuer anbraten.

Wenn das Fett der Haut auszuschwitzen beginnt, die Gänsebrüste wenden, in den auf 200GradC vorgeheizten Ofen geben. Nach 15 Min. 2 gewürfelte Schalotten, 1 TL grünen Pfeffer, Orangensaft, ca. 1 TL abger. Orangenschale und Zimt zugeben.

Die Gänsebrüste weitere 45 Min. garen, dabei immer wieder mit etwas Gemüsebrühe ablöschen. Danach die Brüste herausnehmen. Den entstandenen Fond entfetten, d.h. mit einem Löffel das Fett abschöpfen, anschließend mit Mehlbutter abbinden. Die Orange filetieren, die Orangenfilets zur Sauce geben.

Die Kartoffeln schälen, in ganz feine Scheiben schneiden oder hobeln. Eine feuerfeste Form ausfetten, die Hälfte der restlichen Schalotten in die Form geben. Darauf die Kartoffelscheiben schichten, mit den übrigen Schalotten bestreuen und mit der restlichen Gemüsebrühe begießen. Die Kartoffeln sollen gerade bedeckt sein.

Während der letzten halben Stunde Garzeit der Gänsebrüste die Kartoffeln in den Backofen schieben. Die Gänsebrust anrichten, mit der Sauce beträufeln, die Kartoffeln dazureichen.

# Gebratene Gans

## Zutaten

1		Bratfertige Gans, (ca. 4 kg Mit Herz und Leber) Salz, Frisch gemahlener weißer Pfeffer,
1		Zwiebel, oder
2		Schalotten,
500	Gramm	FrISChe Maronen,
2		Äpfel,
4	Stängel	Petersilie,
50	Gramm	Butter,
70	Gramm	Semmelbrösel,
1	klein.	Ei,
1/2	Teel.	Thymian,
1/2	Teel.	Beifuß,
1/2	Teel.	Majoran,
1	Essl.	Speisestärke,
1	klein.	Glas trockener Weißwein,

## Zubereitung

Die Gans sowohl innen als auch außen gründlich waschen, trockentupfen, dann mit dem Salz und dem Pfeffer einreiben. Die Zwiebel oder die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden.

Die Maronen an einer Seite mit einem spitzen Messer einritzen, in einen Topf mit kaltem Wasser geben und zum Kochen bringen. Etwa 20 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis sie weich geworden sind. Von der Schale sowie der Haut befreien und hacken.

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Die Petersilie gründlich waschen, trockentupfen die Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Etwa 3 El Butter in einer großen Pfanne erhitzen und das Herz darin anbraten. Die Leber und die Zwiebel- oder Schalottenwürfel zufügen und alles kurz anrösten. den Pfanneninhalt mit Maronen, Äpfeln und Semmelbröseln vermischen.

Das Ei verquirlen und ebenfalls hinzufügen. Mit Thymian, Majoran und Beifuß würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Apfel-Maronen-Füllung in die Gans geben und beide Öffnungen mit Garn zunähen oder mit einer Rouladennadel

zustecken. Unter den Flügeln vorsichtig in die Haut stechen, damit das Fett herauslaufen kann. Die restliche Butter schmelzen und den Braten damit bestreichen.

Die Gans mit der Bauchseite nach unten in eine Bratform legen und in den auf 210°C vorgeheizten Backofen stellen. Nach etwa 20 Minuten die Gans wenden und die Hitze auf 200°C reduzieren. Die Gans 2-2 1/2 Stunden braten, währenddessen zweimal wenden und hin und wieder mit dem Bratfett begießen. An den Schenkeln prüfen, ob das Fleisch weich ist. Die Gans aus der Bratform nehmen und warm halten. Das Fett vom Bratensaft abschöpfen. Die Speisestärke mit Wasser anrühren und mit dem Wein in den Bratensaft geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zu der Gans reichen.

Als Getränk eignet sich ein Rotwein von der Ahr, oder Rheinhessen.

Geheimnisse beim Braten von Geflügel Beim Füllen von Geflügel rechnet man pro Kilogramm Gewicht des Tieres etwa 350 g Füllung. Um zu verhindern, dass Füllmasse herausquillt, sollte das Geflügel nur zu drei Vierteln gefüllt werden. Die Haut wird knusprig braun, wenn sie am Ende der Bratzeit mit Salzwasser bestrichen und für kurze Zeit der Oberhitze ausgesetzt wird. Dieses ist das Geheimnis der berühmten Peckingente, die für ihre knusprige Haut bekannt ist. Meist gibt eine Gans mehr Fett ab, als man für die Sauce benötigt. Aus dem Fett kann man Gänseschmalz herstellen. Das Fett in einen Topf geben, salzen und nach Geschmack mit Majoran würzen. Eine Zwiebel und einen Apfel würfeln, anrösten und einrühren. Damit das Schmalz fest wird, etwas Schweineschmalz darin auflösen.

Eine Gans fachgerecht tranchieren Mit einem scharfen Messer die Keulen abschneiden. Nun die Gans am Rückgrat entlang zertrennen, das Fleisch von Rücken und Brust abschneiden. Dann die Apfel-Maronen-Füllung aus der Gans herauslösen. Zuletzt das Fleisch in schmale und mundgerechte Stücke schneiden.

Als traditionelles Weihnachtsmenü:

- Orangensalat
- Petersilienwurzel-suppe mit Kartoffeln
- Gebratene Gans mit Rotkohl und Kartoffelklößen
- Maronencreme

# *Gebratene Gans (Basisrezept)*

## **Zutaten**

- |   |         |                     |
|---|---------|---------------------|
| 1 |         | Frische, junge Gans |
|   |         | Salz                |
|   |         | Äpfel               |
|   |         | Zwiebeln            |
| 2 | Stängel | Beifuß              |
| 2 | Tassen  | Wasser              |
|   |         | Bier                |

## **Zubereitung**

Falls die Gans tiefgefroren ist, am Tag vor der Zubereitung auftauen. Am besten bereitet man die Gans schon am Vorabend vor. Das heißt, Sie wird unter fließendem kalten Wasser gründlich gewaschen und mit Einem frischen, sauberen Tuch abgetrocknet und innen und außen nicht Zu sparsam mit Salz eingerieben. Über Nacht kalt stellen. Am nächsten Tag wird die Bauchhöhle mit Äpfeln, Zwiebel und Beifuß Gefüllt und zugenäht. Dann legt man die Gans in eine 'Genspfanna' Und stellt sie ins vorgeheizte Ofenrohr (Wasser dazugeben), wo sie Zugedeckt zunächst 1/2 bis 3/4 Stunde bei 250 Grad schmoren muss. Dann schaltet man die Hitze auf 200 Grad herunter und brät den 'Vogel' innerhalb 3 bis 4 Stunden gar und knusprig. Während der Bratzeit übergießt man die Gans immer wieder mit dem austretenden Fett und mit etwas Wasser, schön abwechselnd. 1/2 Stunde vor dem Servieren nimmt man die Gans aus der Soße legt Sie auf den Rost, bepinselt sie mit Bier und erhöht die Hitze wieder Auf 250 Grad. So wird die Gans schön braun von allen Seiten. Wer Mag, kann dann das Fett, das während des Bratvorgangs ausgetreten Ist, mit einem Löffel von der Soße abschöpfen. Traditionelles und Tips: In vielen Familien in Oberfranken gibt es einen Gänsebraten nur Einmal im Jahr und zwar nicht am Sankt-Martins-Tag, sondern am ersten Weihnachtsfeiertag beziehungsweise am Abend zuvor, am Heiligen Abend. Deshalb wird dann auch nicht geknausert, und die Gans fällt meistens Ziemlich groß aus. 'A richtiga Bauerngans' ist vielen Leuten am Liebsten. Aus dem 'Gensjung' (Kopf und Kragen, Flügel und Füße, Leber und Magen) bereitet man entweder eine dicke Nudelsuppe mit Jung oder 'Gensjung mit schwarzer Brieh'. Die Gansjungsuppe wird meistens am Mittag des 24. Dezember gegessen, sozusagen als kleiner Vorgesmack Auf die Genüsse am Abend beziehungsweise am ersten Feiertag. Aus dem Gänsefett, das bei einer frisch geschlachteten Gans meistens Dazugelegt wird, macht man eine Schüssel 'Gensfett'. Es gibt kaum was Besseres als ein Stück frisches Brot und dick Gänsefett drauf, und Dazu frisch aufgebrühten Kaffee.

# *Gebratene Gans mit Äpfeln und Backpflaumen*

## **Zutaten**

---

FÜR 8 PERSONEN		
500	Gramm	Backpflaumen
150		Cb Portwein
2	Teel.	Zucker
1		Gans (7 Pfund)
1/2		Zitrone
3	Teel.	Salz
1	Teel.	Pfeffer
10	groß.	Äpfel
1	groß.	Zwiebel
1	Stängel	Beifuß
125	Gramm	Zucker

grob zerschneiden.

## **Zubereitung**

1. Am Vortag 16 Backpflaumen in Portwein mit Zucker einweichen. Die übrigen Pflaumen in etwas Wasser einweichen.

2. Die Gans waschen, innen und außen mit Küchenkrepp gut abtrocknen. Den Saft der Zitrone mit Salz und Pfeffer verrühren, die Gans innen und außen damit einreiben. Zwei Äpfel vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und

3. Zwiebel, Apfel, in Wasser eingeweichte Backpflaumen und Beifuß mischen, die Gans damit füllen, die Öffnung zunähen und die Gans auf den Bratenrost legen (Brust nach oben). Über der Fettpfanne in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben, drei Stunden braten.

4. Während der Bratzeit einige Male an den Keulengelenken einstechen, damit überschüssiges Fett abläuft.

5. Nach der Bratzeit 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann tranchieren und die Füllung wegwerfen, weil ihre Aufgabe, der Gans ihr Aroma mitzuteilen, erfüllt ist.

6. In der Zwischenzeit die gefüllten Äpfel zubereiten. 1 l Wasser mit dem Zucker aufkochen, die übrigen Äpfel aushöhlen oder halbieren und 10 Minuten im Zuckersud ziehen lassen. Nach dem Garen mit einem Sieblöffel herausnehmen. Auf eine vorgewärmte Platte legen, zudecken und warm halten.

7. Die in Portwein eingeweichten Backpflaumen in einem Töpfchen neben der Gans im Backofen 30 Minuten garen, die Äpfel beim Anrichten damit füllen. Außerdem süße Kartoffeln und nach Belieben auch Rotkohl zur Gans anrichten. Als Weihnachts-Menü: Hauptspeise: Gebratene Gans mit Äpfeln und Pflaumen gefüllt Nachspeise: Reispudding

# Gebratene Gans mit Ritschert

## Zutaten

1		Junge Gans, ca. 2 kg (bratfertig)
4	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer
		Rosmarin
1		Apfel
1	klein.	Zwiebel
		Ritschert:
300	Gramm	Spalterbsen (über Nacht Einweichen)
200	Gramm	Graupen (Rollgerste), Ebenfalls über Nacht Einweichen
150	Gramm	Erbsen (TK)
5	Essl.	Gänsefett (vom Braten)
1	groß.	Zwiebel
1/2	Teel.	Paradeismark
1/2	Teel.	Majoran
1	Bund	Thymian
2		Knoblauchzehen
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
1	Teel.	Paprikapulver (edelsüß)

## Zubereitung

Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen  
den Apfel waschen und halbieren  
Zwiebel ebenfalls halbieren die Gans gut  
waschen, innen und außen salzen mit  
Küchenspagat so zusammenbinden, dass  
sie beim Braten ihre Form behält die  
Gans pfeffern und mit  
Rosmarinzweigerln belegen danach mit  
der Brustseite nach unten in eine  
Bratpfanne legen Apfel, Zwiebel und  
Gänseklein beifügen die Gans mit  
heißem Öl übergießen und im Rohr gut 2  
1/2 Stunden braten während des  
Bratvorganges des Öfteren mit eigenem  
Fett übergießen die Gans wenden und  
auch an der Brustseite knusprig braten  
eine Wasserzugabe während des Bratens  
ist nicht notwendig, da die Gans  
genügend Eigenfett hat.

Für das Ritschert die Zwiebel schälen  
und fein hacken Spalterbsen in Wasser  
weich kochen (dauert ca. 25 Minuten)  
danach abseihen und einen Teil des  
Kochwassers bereithalten die Graupen  
ebenfalls in Salzwasser weich kochen,  
abtropfen lassen und kalt abschrecken vom Gänsebraten ca. 5 EL Fett abschöpfen und  
die Zwiebel darin goldbraun anrösten mit Paradeismark, Paprikapulver und  
zerdrücktem Knoblauch würzen und kurz durchrösten lassen Spalterbsen beifügen  
(unteres Bild) mit Thymian, Lorbeerblatt und Majoran würzen danach die Graupen  
beifügen soviel Erbsenkochwasser zugießen, dass das Ritschert etwas suppig, aber  
doch gebunden wird zuletzt die Tiefkühlerbsen beimengen mit Salz und Pfeffer  
würzen und alles zusammen fertig garen lassen.

# *Gebratene Gans oder Ente*

## **Zutaten**

1	Gans oder 1 große Ente
	Salz
	Kümmel
10 Gramm	Mehl
100 Gramm	Margarine

## **Zubereitung**

Die vorbereitete Gans (Ente) ausnehmen und salzen. Mit der Bauchseite in die Pfanne legen. Kümmel und (bei Junggans oder ente) die Margarine zufügen, etwas Wasser zugießen und braten (210 Grad ca. 1 1/2 Stunden, je nach Größe [d.Erf.]). Eine große oder sehr fette Gans in zugedeckter Bratpfanne braten. Unter den Keulen und an der Brust anstechen, damit das Fett beim Braten auslaufen kann. Während des Bratens mit Bratensaft übergießen und ein wenig heißes Wasser nachgießen. Erst wenn die Gans (Ente) gar zu werden beginnt, offen weiterbraten, damit die Kruste knusprig und goldgelb wird. Die gare Gans herausnehmen und in 6-8 Portionen teilen. Den restlichen Saft eindampfen, leicht mit Mehl bestäuben, bräunen, heißes Wasser nachgießen und kurz kochen. Wenn zuviel Fett vorhanden ist, dann vom Bratensaft abschöpfen und als Brotaufstrich oder zur Fleischzubereitung verwenden. Die Gänseportionen mit Semmelknödeln und gedünstetem Kraut servieren. Einen besonders feinen Geschmack bekommt die Gans oder Ente, wenn in die Bauchhöhle gut gewaschen ungeschälte Äpfel gelegt werden. Die Bauchöffnung dann mit einem Holzspeiler zusammenstecken. Die Äpfel werden mit der gebratenen Gans (Ente) serviert.



# *Gefüllte, Gebratene Gänsekeulen*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE GÄNSEKEULEN	
4	Fleischige Gänsekeulen
6	Knoblauchzehen
	Salz und Pfeffer
1 1/2	Essl. Ingwer gerieben
1	Essl. Zitronensaft
1	Zwiebel
1	klein. Apfel
2	Essl. Keimöl
1	Beifußzweig
1	Majoranzweig
1/4	Ltr. Hühnerbrühe
2	Petersilienzweige

## **Zubereitung**

Zerdrückte Knoblauchzehe mit Salz, Ingwer und Zitronensaft vermischen und diese Paste unter die Haut der Keulen streichen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Zwiebel und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 160GradC vorheizen.

Das Öl erhitzen und die Gänsekeulen darin rundherum anbraten. Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben und mitanschwitzen. mit etwa der Hälfte der Brühe aufgießen. Zugedeckt im heißen Backofen etwa 1 1/2 Stunden braten lassen, dabei immer wieder mit Hühnerbrühe begießen.

Deckel abnehmen und die Keulen in einer weiteren Stunde bräunen lassen. (Evtl. die Backofentemperatur erhöhen.) Dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen.

Keulen herausnehmen und warm stellen. Gemüse durch ein Sieb passieren und die Sauce in einer Sauteuse nochmals aufkochen lassen. Die Kräuter dazugeben.

# *Gefüllte, Gebratene Gänsekeulen nach Alfons Schuhbeck*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE GÄNSEKEULEN	
4	Gänsekeulen, fleischig
6	Knoblauchzehen
	Salz
1	Essl. Ingwer, gerieben
1	Essl. Zitronensaft
	Pfeffer
1	Zwiebel
1	klein. Apfel
2	Essl. Keimöl
1	Beifußzweig
1	Majoranzweig
1/4	Ltr. Hühnerbrühe
2	Petersilienzweige

## **Zubereitung**

1. Zerdrückte Knoblauchzehe mit Salz, Ingwer und Zitronensaft vermischen und diese Paste unter die Haut der Keulen streichen. Die Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Zwiebel und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Backofen auf 160°C vorheizen.
3. Das Öl erhitzen und die Gänsekeulen darin rundherum anbraten. Zwiebel- und Apfelwürfel dazugeben und mitanschwitzen. Mit etwa der Hälfte der Brühe aufgießen. Zugedeckt im heißen Backofen etwa 1 1/2 Stunden braten lassen, dabei immer wieder mit Hühnerbrühe begießen.
4. Deckel abnehmen und die Keulen in einer weiteren Stunde bräunen lassen. (Evtl. die Backofentemperatur erhöhen.) Dabei immer wieder mit dem Bratensaft begießen.
5. Keulen herausnehmen und warm stellen. Gemüse durch ein Sieb passieren und die Sauce in einer Sauteuse nochmals aufkochen lassen. Die Kräuter dazugeben.

# *Gefüllte Gänsebrust mit Weißkrautklößchen*

## **Zutaten**

2		Brötchen
100	ml	Milch
200	Gramm	Schweineleber
200	Gramm	Rinderhackfleisch
125	Gramm	Schweinehackfleisch
2		Eier
		Salz
		Pfeffer, weiß, a.d.M.
2	groß.	Gänsebrüste
2		Zwiebeln
1	Bund	Suppengrün
200	ml	Geflügelbrühe
2	Essl.	Sonnenblumenöl
1	Essl.	Mehl
5	Essl.	Sauerrahm
2	Essl.	Schmand

---

### FÜR DIE WEISKRAUTKLÖSSCHEN

4		Weizenbrötchen, altbacken
125	ml	Milch
300	Gramm	Weißkrautblätter
1	groß.	Zwiebel
1		Knoblauchzehe
2		Eier
		Salz
		Pfeffer, schwarz

## **Zubereitung**

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden, mit der Milch übergießen und gut ausdrücken. Die Leber durch den Fleischwolf drehen. Die ausgedrückten Semmeln, Leber, Hackfleisch, Eier, Salz und Pfeffer gut miteinander verkneten.

Die Gänsebrüste waschen, trockentupfen und innen und außen mit Salz und Pfeffer

einreiben. Jeweils eine Tasche in das Fleisch schneiden, die Füllung hineingeben und die ...ffnungen mit Küchengarn zunähen.

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) vorheizen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Das Suppengrün putzen, waschen und zerkleinern. Zwiebeln und Suppengrün zusammen mit der Brühe in die Fettpfanne des Backofens geben und in den Ofen schieben.

Die Gänsebrüste mit Öl einpinseln und auf dem Bratrost über der Fettpfanne im Ofen etwa 2 Stunden braten. Das Fleisch dabei ab und zu wenden, mit Bratenfond begießen und 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit Salzwasser bepinseln. Die Gänsebrüste herausnehmen und warm stellen.

Den Bratenfond aus der Fettpfanne durch ein Sieb gießen. Das Mehl in wenig kaltem Wasser verquirlen, einrühren und die Sauce kurz aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit saurer Sahne und Schmand verfeinern. Das Küchengarn entfernen, die Gänsebrüste mit Füllung und Sauce anrichten und Pertersilienkartoffeln oder Klöße dazu reichen. Weißkrautklößchen Die Brötchen in dünne Scheiben schneiden. Die Milch leicht erwärmen. Die Brötchen in einer Schüssel mit der Milch übergießen und ziehen lassen, bis die Milch aufgesogen ist. Die dicken Rippen der Weißkrautblätter ausschneiden und das Kraut waschen, trockentupfen und fein zerkleinern. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Brötchen, Weißkraut, Knoblauch, Zwiebel, Eier, Salz, Pfeffer und Majoran mit den Händen verkneten, bis die Masse gut bindet, dann den Teig zu etwa walnussgroßen Klößchen formen. Den Backofen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) schalten. Die Klößchen nebeneinander in die Sauce im Bräter legen. Den Bräter genau unter die Gänsebrust in den Ofen schieben und die Klößchen 30-40 Minuten garen. Die fertiggebratene Gänsebrust herausnehmen und auf den Klößchen anrichten.

# *Gefüllte Gänsekeule mit Rotkraut und Maronenpüree (Berlin)*

## **Zutaten**

2	Jung-Gänsekeulen
50 Gramm	Altbackenes Schwarzbrot
80 Gramm	Milch
50 Gramm	Apfel
Etwas	Zitronensaft
50 Gramm	Sultaninen
50 Gramm	Getrocknete Aprikosen
50 Gramm	Zitronat
50 Gramm	Gänse- oder Geflügelleber
50 Gramm	Grober Meaux-Senf
200 Gramm	Röstgemüse grob Gewürfelt
100 Gramm	Rote Zwiebeln grob Gewürfelt
1 Teel.	Tomatenmark
1 Teel.	Mehl
200 Gramm	Brauner Fond oder Bratensaft
1/4 Ltr.	Kräftiger trockener Rotwein
400 Gramm	Gekochtes Rotkraut
300 Gramm	Gekochte geschälte Maronen
100 Gramm	Sahne
100 Gramm	Geflügelfond
	Alufolie
	Sonnenblumenöl zum Anbraten
	Salz, Pfeffer, Zucker

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen auslösen und die Knochen klein hacken. Für die Füllung das Brot in kleine Würfel schneiden und in der lauwarmen Milch einweichen. Den Apfel schälen, in kleine Würfelchen schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Sultaninen, getrockneten Aprikosen, Zitronat und Gänseleber fein würfeln. Das eingeweichte Brot mit Apfelwürfelchen, Sultaninen, Aprikosen, Zitronat und Gänseleber mischen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Die Füllung in die Gänsekeulen geben, dann fest in gebutterte Alufolie wickeln und so im Dampfdrucktopf ca. 15 Minuten dämpfen. (Oder die eingepackten Gänsekeulen in Salzwasser ca. 1,5 Stunden kochen.)

Die Knochen in einem Topf mit Öl anbraten, das Röstgemüse und die Zwiebeln zugeben und anbraten. Tomatenmark untermischen, mit Mehl bestäuben und mit Rotwein und Fond ablöschen.

Die Gänsekeulen auspacken, in Sauce mit dem Röstgemüse legen und abgedeckt 1/2 Stunde köcheln lassen.

Das Rotkraut langsam wärmen und eventuell noch etwas von dem braunen Fond und Rotwein zugeben.

Die weichgekochten Maronen passieren, mit Sahne und Geflügelfond vermischen und im Topf erwärmen. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Die Gänsekeulen aus der Sauce nehmen, diese passieren und abschmecken.

Gänsekeulen aufschneiden, auf dem Rotkraut anrichten. Maronenpüree dazugeben und mit der Sauce umgießen.

# *Gefüllte Gänseleberknödel auf Hollerblaukraut*

## **Zutaten**

---

		FÜR DIE GÄNSELEBERKNÖDEL
1/2		Zwiebel
1	Messersp.	Abgeriebene unbehandelte Zitronenschale
1	Essl.	Öl
350	Gramm	Toastbrot (entrindet)
1		Ei
1		Eigelb
1	Teel.	Scharfer Senf
125	ml	Milch
150	Gramm	Geflügelleber (durch den Fleischwolf gedreht)
1	Messersp.	Gehackter Knoblauch
1	Prise	Getrockneter Majoran
1	Essl.	Glatte Petersilie (grob gehackt)
13		Wachteleier
		Mehl zum Wenden
		Weißbrotbrösel
		Öl, zum Frittieren

---

		FÜR DAS HOLLERBLAUKRAUT
150	Gramm	Rotkohl
1		Säuerlicher Apfel
1	Essl.	Puderzucker
300	ml	Rotwein
100	ml	Roter Portwein
125	ml	Gemüsebrühe
		Salz
1		Lorbeerblatt
5		Pimentkörner

1	cm	Zimtrinde
	Einige	Tropfen Zitronensaft
100	Gramm	Gezupfte Holunderbeeren
1	Streifen	Unbehandelte Orangenschale
1	Scheibe	Ingwer
30	Gramm	Kalte Butter
1-2	Essl.	Balsamicoessig
1	Prise	Zucker

## Zubereitung

Für die Gänseleberknödel die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und mit der Zitronenschale in einer Pfanne bei milder Hitze im Öl glasig dünsten. Anschließend die Zitronenschale entfernen.

Das Toastbrot in 1/2 bis 1 cm große Würfel schneiden. Ei und Eigelb mit dem Senf verrühren, die Milch erhitzen, mit der Eiernischung verrühren und über das Brot gießen. Vorsichtig vermischen, die Leber mit der angedünsteten Zwiebel, dem Knoblauch, dem Majoran und der Petersilie dazugeben. Die Wachteleier etwa 2 Minuten kochen, abschrecken und pellen. Anschließend im Mehl wenden und mit der Knödelmasse umhüllen. Mit feuchten Händen zu Knödeln formen und in den Weißbrotbröseln wenden. Das Öl in einer Fritteuse auf 160° C erhitzen und die Knödel darin 3 bis 3 Minuten ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Hollerblaukraut den Rotkohl halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen hobeln. Den Apfel schälen, entkernen und eine Hälfte sehr fein reiben.

Den Puderzucker in einen Topf sieben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, Rotwein und Portwein dazugießen und auf ein Drittel reduzieren lassen. Die Brühe dazugießen, Kraut und geriebenen Apfel hinzufügen. Alles leicht salzen und etwa 1 Stunde bei milder Hitze zugedeckt mehr ziehen als köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. NachSo Minuten das Lorbeerblatt, die Pimentkörner und den Zimt hinzufügen.

Die andere Hälfte des Apfels in Würfel schneiden und mit einigen Tropfen Zitronensaft beträufeln. Etwa 10 Minuten vor Garzeitende die Apfelwürfel mit den Holunderbeeren, der Orangenschale und dem Ingwer unter das Blaukraut mischen. Zuletzt die Gewürze entfernen, die Butter dazugeben und schmelzen lassen, den Balsamicoessig hinzufügen und das Kraut mit Salz und Zucker abschmecken.

Das Hollerblaukraut auf vorgewärmte Teller verteilen und die Gänseleberknödel darauf anrichten. Das Blaukraut kann zum Schluss noch mit Preiselbeerkonfitüre, Johannisbeer- oder Quittengelee abgeschmeckt werden.

# Gefüllte Gans

## Zutaten

---

FÜLLUNG		
300	Gramm	Weißbrot
100	Gramm	Schalotten
3		Knoblauchzehen
3		Chilischoten
5		Korianderzweige
20	Gramm	Butter
250	ml	Milch
		Salz, Pfeffer
50	Gramm	Ingwerpüree
2		Eier
1		Eigelb
30	Gramm	Semmelbrösel
1		Gans (4,2 kg)

---

SAUCE		
800	ml	Geflügelfond
200	ml	Dunkle Sojasauce
1	Essl.	Sesamöl
100	ml	Sweet Chili-Sauce

## Zubereitung

1. Für die Füllung das Brot ohne Rinde 1 cm groß würfeln und in eine Schüssel geben. Schalotten pellen und fein würfeln. Knoblauch pellen und durch die Presse drücken. Chilischoten längs halbieren, entkernen und fein schneiden. Korianderblätter abzupfen und fein schneiden.

2. Butter im Topf schmelzen, Schalotten darin 1 Minute glasig dünsten. Milch zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Brot gießen. Chili, Koriander, Ingwer, Eier, Eigelb und Semmelbrösel gut unterheben. Die Farce mit einem feuchten Tuch zudecken und 30 Minuten quellen lassen.

3. Die Gans vorbereiten: Hals abtrennen und in kleine Stücke schneiden. Gänzefett und Bürzel abschneiden. Magen und Herz beiseite legen, Leber anderweitig verwenden.



4. Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, mit der Brotfarce füllen, Öffnungen mit Holzstäbchenzustecken und mit Küchengarn zusammenbinden. Gans mit der Brust nach oben in eine Saftpfanne setzen., Hals, Herz und Magen dazu legen. 500 ml Wasser angießen.
5. Für die Sauce Geflügelfond mit Sojasauce mischen, mit Salz , Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Die Gans während des Bratens nach und nach mit dem Fond begießen.
6. Die Gans im vorgeheizten Ofen auf der untersten Einschubleiste 2 1/2 Stunden bei 180 Grad braten. Die Gans mit der Brust nach oben auf ein Backblech umsetzen und 30 Minuten weiterbraten.
7. Den Bratfond von der Saftpfanne durch ein Sieb in einen anderen Topf umgießen, entfetten und entfetten.
8. Die Gans aus dem Ofen nehmen, ohne Holzstäbchen und Küchengarn auf einer vorgewärmten Platte anrichten und servieren.

# *Gefüllte Gans mit Blaukraut und Semmeltorte*

## Zutaten

---

FÜR DIE GANS	
1	Gans
	Salz
	Pfeffer
500 Gramm	Äpfel
250 Gramm	Birnen
2	Zwiebeln
1 Teel.	Zimt
	Majoran
	Thymian
	Honigwasser
	Mischungsverhältnis 1:1

---

FÜR DAS BLAUKRAUT	
1	Rotkohl
125 ml	Rotwein
4 Essl.	Preiselbeeren
4 Essl.	Johannisbeergelee
1 Teel.	Zimtpulver
1 Teel.	Ingwer gemahlen
4	Nelken zerstoßen
2	Lorbeerblätter
1 Essl.	Zucker
	Salz
	Pfeffer
6 Essl.	Apfelmus
6 Essl.	Süße Sahne

---

FÜR DIE SEMMELTORTE	
5	Eier
250 Gramm	Semmelbrösel
250 Gramm	Mandeln

Salz  
Pfeffer  
50 Gramm Butter, oder Schmalz

## **Zubereitung**

Gans innen salzen und pfeffern. Obst und Zwiebeln würfeln, mischen und mit Zimt, Pfeffer und Salz würzen. Füllung in die Gans geben und verschließen (z.B. mit Zahnstochern oder mit Bindfäden zunähen). Keulen und Flügel an die Gans heften. Gans mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, in der Hand zerriebenem Thymian und gerebeltem Majoran einreiben. Gans mit der Brust nach unten auf Bratrost oder in Bräter legen und in vorgeheizten Backofen schieben (E: 200 Grad G: Stufe 3).

Nach 15 Minuten ca. 5 cm Wasser zugeben, Gans zum Fettauslass einstecken, Fettflüssigkeit während des Bratvorgangs öfters über die Gans gießen. Gans nach einer Stunde umdrehen, nach weiteren 75 Minuten Ofen auf starke Oberhitze schalten. Gans mit Honigwasser bestreichen und 5 Minuten brutzeln lassen. Gans noch weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Vor dem Tranchieren die Füllung herausholen. Für das Blaukraut:

Rotkohl putzen und vierteln, raspeln und mit dem Rotwein aufkochen nach 15 Minuten Preiselbeeren, Johannisbeergelee und Gewürze zugeben 45 Minuten auf milder Hitze garen. Apfelmus und Sahne unterrühren eventuell noch nachwürzen. Für die Semmeltorte:

Eier verquirlen und Paniermehl unterziehen, Teig mit gemahlenden Mandeln verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit erwärmter Butter eine Kastenform austreichen, Teig in Form geben und im vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen (E: 200 Grad G: Stufe 3), ab und zu mit Butter bestreichen 2 Minuten vor dem Herausnehmen mit etwas Salz bestreuen, Garprobe mit Zahnstocher (beim Herausziehen darf nichts hängenbleiben).

Warme Torte in ca. 2 cm dicken Scheiben schneiden.

# *Gefüllte Gans mit Maronen*

## **Zutaten**

- 1           Küchenfertige Gans a 4 kg  
            Frisch gemahlener Pfeffer
  - 1   Bund   Suppengrün
  - 3/4   Ltr.   Geflügelfond oder -brühe
  - 3    Essl.   Heller Soßenbinder  
            Portwein zum  
            Abschmecken
- 

### FÜLLUNG

- 300 Gramm Maronen Vakuumpack oder  
            Dose
- 30 Gramm Getrocknete Steinpilze
- 1       kg   Kartoffeln  
            Salz
- 2           Eier
- 1   Bund   Majoran
- 1   Bund   Beifuß  
            Frisch gemahlener Pfeffer

## **Zubereitung**

Für die Füllung: Die Maronen mit Wasser abspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Steinpilze mit einem Viertelliter kochendem Wasser übergießen. Kartoffeln schälen, grob würfeln und in Salzwasser zehn Minuten kochen. Kartoffeln abgießen. Die Steinpilze abgießen und grob hacken, das Einweichwasser aufheben. Pilze, Maronen, Kartoffeln und Eier mischen. Je die Hälfte der Majoran- und Beifußblättchen abzupfen und dazugeben. Füllung mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Gans gut abspülen, trockentupfen und eventuell das Fett aus dem Bauch entfernen. Gans von innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gans kopfüber in einen großen Topf oder eine Schüssel legen, so lässt sie sich einfacher füllen und rutscht nicht weg. Die Füllung hineingeben. Die Bauchöffnung mit Holzspießen und Küchengarn wie einen Schnürschuh verschließen. Die Gans auf den Backofenrost legen, die Fettpfanne darunterschieben. Innereien und den Hals in Stücke schneiden. Suppengrün putzen, würfeln und zusammen mit den Innereien in die Fettpfanne geben. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad Umluft 125 Grad, Gas Stufe 1-2 etwa drei bis vier Stunden braten.

Nach einer Stunde Bratzeit Pilzwasser, Geflügelfond und restliche Kräuter zugeben

und weiterbraten. Gänsebraten herausnehmen. Bratfond aus der Fettpfanne durch ein Sieb in ein Fettkännchen (gibt's im Haushaltswarengeschäft) gießen. Die Flüssigkeit ein paar Minuten stehenlassen, so dass sich das Fett oben absetzen kann. Den Bratenfond abgießen, so dass das Fett in der Kanne zurückbleibt. Oder das Fett mit einer Schöpfkelle abnehmen. Bratfond aufkochen lassen. Den Soßenbinder einstreuen und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell Portwein abschmecken. Die Gans in Portionsstücke schneiden und zusammen mit Füllung und Soße servieren.

Tips:

Berechnen Sie die Bratzeit großzügig, damit die Gans auch wirklich gar ist. Bei sehr großen Tieren Garzeit und Füllung erhöhen. : Wenn Sie frische Maronen bekommen: Etwa 750 Gramm Maronen auf der runden Seite mit einem Messer kreuzweise einritzen. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 30 Minuten rösten. Schale und Haut von den Maronen lösen und wie beschrieben weiterarbeiten.

# Gefüllte Gans mit Obst

## Zutaten

1		Gans 2 - 2,5 kg
		Salz
		Pfeffer
1	Prise	Estragon
1		Öl
<hr/>		
		FÜR DIE FÜLLUNG
1		Birne
2		Äpfel
150	Gramm	Rosinen
200	Gramm	Pflaumen, getrocknete

<hr/>		
		FÜR DIE BEILAGE
1/2	Ltr.	Rotwein
150	Gramm	Zucker
4		Äpfel
1/2		Zitrone
1	Pack.	Rotkohl, (850g)
1		Mehl (für die Soße)

## Zubereitung

Backofen vorheizen auf 225 Grad. Gans waschen, abtrocknen, salzen und pfeffern.

Für die Füllung die Birne, sowie 2 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Rosinen und Pflaumen dazu geben. Die Gans mit dem Obst füllen, in den Bräter legen und mit Öl bestreichen.

Den Bräter auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und die Gans eine 1/2 Stunde bräunen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad kleiner stellen, die Gans mit 1/4 Liter Wasser begießen und langsam eineinhalb Std. garen. Zwischendurch die Gans immer wieder mit dem Fond begießen.

In einem Topf die restlichen, halbierten Äpfel mit dem Rotwein geben, Zucker und Zitrone zufügen und alles 5 Minuten kochen lassen. Danach den Topf von der Herdplatte nehmen. Rotkohl zubereiten.

Nach der Garzeit die Gans aus dem Backofen holen und aus dem Braten-Fond nehmen. Den Fond mit einem Eßlöffel Mehl schwitzen, anschließend sieben und als Soße reichen.

Servieren: Die Gans quer halbieren, die Apfel im Rotwein zur Füllung geben. Als Beilage den Rotkohl und Semmelknödel servieren.

# *Gefüllte Gans mit Rosenkohl*

## **Zutaten**

- 1 Junge frische Gans  
Küchenfertig 2,1kg ca.  
Salz, Schwarzer Pfeffer  
Aus der Mühle
  - 1 Teel. Majoran gerebelt
- 

### FÜR DIE FÜLLE

- 1 Brötchen
  - 100 Gramm Steinlose Backpflaumen in  
Wenig Cognac eingeweicht
  - 350 Gramm Hähnchenbrustfilet
  - 100 Gramm Kalbsleber
  - 100 Gramm Gekochter Schinken in  
Scheiben
  - 1 Apfel (a etwa 220 g)
  - 30 Gramm Pistazien
  - 80 Gramm Gekochte, geschälte  
Maronen
  - 1 Eiweiß
  - 50 Gramm Geriebenes Brot
  - 300 Gramm Süße Sahne  
Salz, Pfeffer
- 

### FÜR DEN SAUCENFOND

- 1 klein. Zwiebel
  - 2 Karotten a 65 g
  - 120 Gramm Sellerie
  - 2 klein. Äpfel a 115 g  
Gemüsebrühe
  - 100 Gramm Creme fraiche
  - 30 ml Cognac (nach Geschmack)
- 

### ALS BEILAGEN

- Tomaten (halbiert)
- 1 kg Rosenkohl (nur mit Salz  
und

Pfeffer leicht gewürzt  
Dünsten)

## **Zubereitung**

Das Geflügel unter fließendem kaltem Wasser waschen, mit Küchenkrepp trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer Einreiben, innen zusätzlich mit gerebeltem Majoran. Dann die Fülle zubereiten: Brötchen 10 Minuten in kaltem Wasser Einweichen, gut ausdrücken und zerrupfen. Die eingeweichten Backpflaumen kleinhacken. Hähnchenfilets zerkleinern und mit der Kalbsleber im Mixer pürieren. Die Schinkenscheiben kleinwürfeln, Wie den geschälten, vom Kerngehäuse befreiten Apfel. Pistazien und Maronen hacken. Alle so vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel Geben, Eiweiß, geriebenes Brot und steifgeschlagene Sahne unter die Masse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gewürzte Gans damit füllen, die Bauchöffnung mit einem Baumwollfaden Zunähen. Die Saucengemüse, Zwiebel, Karotten, Sellerie und die Äpfel schälen beziehungsweise putzen und kleinschneiden sie werden über die Fettpfanne verteilt, die gefüllte Gans (Naht nach oben) darauf Setzen. Auf der untersten Einschubleiste des Backofens (bei 200 GradC) 90 Minuten braten. Während der Bratzeit öfter mit dem ca. Bratensaft bepinseln. Vor dem Abschalten die Garprobe machen: Tritt Nach dem Einstechen in die Keulen der Gans nur wenig helle Flüssigkeit aus, ist sie gar - und wird auf einer Platte (bei 60 GradC) Im Backofen warmgehalten. Mit einem Schaumlöffel das Gemüse aus der Fettpfanne herausnehmen, Über einem Sieb in einen Topf abtropfen lassen. Nun das meiste des Bratenfetts aus der Fettpfanne abschöpfen, das erkaltet ein Geschätzter Brotaufstrich ist. Danach mit einem Spatel den Bratensatz zu dem Gemüse in das Sieb geben und durchstreichen. Passiertes Gemüse und Bratensatz mit wenig Brühe auffüllen, 1 bis 2 Minuten köcheln lassen, dann Creme fraiche einschlagen und nach Geschmack mit etwas Cognac würzen. Auf jeden Fall: gut abschmecken. Die zerteilte Gans auf einer vorgewärmten Platte anrichten, die Fülle in Scheiben schneiden und dazu kurz angebratene, halbierte Tomaten legen. Die Sauce und den gegarten Rosenkohl separat reichen.



# *Gefüllte Gans mit Singapur-Aromen und Wok-Gemüse*

## **Zutaten**

1		Deutsche Hafermast-Gans Aus Freilandhaltung 3 1/2- 4kg ca.
2	Ltr.	Wasser
30	Gramm	Ingwer kleingewürfelt
1		Unbehandelte Orange mit Schale gewürfelt
1		Zwiebel grob gewürfelt
3		Sternanis
2	Stangen	Zitronengras klein Geschnitten
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Bund grüner Koriander
2	Teel.	Zucker
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Fünfgewürzpulver
1/2	Teel.	Ingwerpulver

---

### GLASUR

10	Gramm	Malzzucker
2	Essl.	Reisessig
2	Teel.	Mirin süßer Reiswein

---

### SOSSE

300	ml	Entfetteter Gänsebratfond
30	Gramm	Zucker
1	Teel.	Austernsosse
3	Essl.	Soja-Soße
3	Essl.	Chili-Soße
1	Teel.	Tamarinden-Paste
2	Essl.	Sesam-Öl
1	Essl.	Tapiokastärke

---

### NUDELN

Asiatische Mi-Nudeln  
100 ml Geflügelbrühe

---

#### WOK-GEMÜSE

1 Pack-Choi oder Chinakohl  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
4 groß. Rote Chilis  
1 Gewürfelte Papaya oder  
Mango  
150 Gramm Shitake Gemüse-Pilze  
100 Gramm Mungobohnensprossen  
1 Essl. Öl

### Zubereitung

Die Gans waschen und trockentupfen. Das Fett aus der Bauchhöhle entfernen und nur von innen mit Zucker, Salz, Fünfgewürzpulver und Ingwerpulver würzen. Den Malzzucker, den Reis-Essig und den süßen Reiswein - Mirin für die Glasur aufkochen. In der Zwischenzeit den Ingwer, die Zwiebel und die Orange (samt Schale) kleinwürfeln. In einer Schüssel mit dem Sternanis, dem Zitrongras, dem Lorbeerblatt und den Korianderzweigen vermengen. Diese Zutaten in die Gans füllen und zubinden.

Mit der Glasur die Haut vollständig von außen einpinseln. Für etwa eine Stunde kühlstellen, damit die Glasur antrocknet und in die Haut einzieht. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad das Wasser in die Fettwanne gießen und die Gans mit der Brust nach oben auf den Gitterrost setzen. Nach 15 Minuten erstmals die Gans mit dem Wasser der Fettwanne übergießen. Diesen Vorgang alle 20 Minuten wiederholen, bis der Garprozess beendet ist. Pro Kilogramm rechnet man ungefähr 40 Minuten.

Für die Soße den Bratfond der Gans passieren, entfetten. Zusammen mit dem Zucker, der Austern-Soja- und Chilisosse, der Tamarinden-Paste und dem Sesam-Öl aufkochen. Anschließend mit etwas Wasser die Tapiokastärke anrühren und die Soße binden.

Für das Wok-Gemüse Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden (nur das Helle verwenden). Die Chilis halbieren, die Kerne entfernen und fein würfeln. Die Papaya kleinwürfeln. Die Stiele der Shitake-Pilze entfernen und auch kleinwürfeln. Im Wok etwas Öl erhitzen und das Gemüse nacheinander anschwitzen. Mit der Gänsesosse ablöschen.

Als Beilage passen sehr gut die gekräuselten asiatischen Mi-Nudeln. Diese zwei bis drei Stunden vor dem Anrichten in kaltem Salzwasser einweichen. Kurz vor Fertigstellung des Gerichts etwas Geflügelfond aufkochen und die eingeweichten Nudeln darin erwärmen (sie dürfen nicht kochen).

Anrichten: Die Gans dünn tranchieren und warmhalten. Nudeln mit einer Gabel zu einem Nest wickeln und in die Mitte des Tellers setzen. Gemüse in der Soße drumrum verteilen. Die tranchierten Gänsescheiben anlegen. Mit schwarzem Sesam bestreuen und mit frischem Koriander dekorieren.

# *Gefüllte Gans mit Wirsingravioli und Maultaschen*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE GANS	
1	Gans ca. 4,2 kg
6	Zwiebeln
3	Äpfel
3 Zweige	Beifuß
2 Zweige	Majoran
	Salz
	Pfeffer
2 kg	Gänseknochen kleingehackt
3	Äpfel
200 Gramm	Möhren
200 Gramm	Sellerie
300 Gramm	Zwiebeln
1	Lorbeerblatt
10	Pfefferkörner

---

FÜR DIE MAULTASCHEN	
250 Gramm	Instantmehl
50 Gramm	Italienischer Nudelgrieß
7	Eigelb
1	Vollei
20 ml	Kaltgepresstes Olivenöl
500 Gramm	Mehligkochende Kartoffeln
1 Essl.	Crème fraîche
	Petersilie kleingeack
	Schnittlauch kleingehackt
	Kerbel kleingehackt
	Gebratene Gänseleber in Kleinen Würfeln
	Salz
	Pfeffer
	Muskat

---

FÜR DIE  
WIRSINGRAVIOLI

1	Wirsingkopf
150 Gramm	Geflügelfarce zum Binden
	Des Wirsings
	Butter
	Salz
	Pfeffer

### Zubereitung

Gans:

Zwiebel und Äpfel in feine Streifen schneiden und mit dem gerupften Beifuß und Majoran vermengen. Die gewaschene und abgetrocknete Gans damit füllen, zunähen, von außen salzen und pfeffern. Bei 150 bis 160 GradC im Backofen 2,5 bis 3 Stunden braten. Alle 30 Minuten mit Wasser und der entstehenden Flüssigkeit übergießen. Die letzte halbe Stunde Ofen auf 250 GradC hochstellen. Für die Sauce Gänseknochen anrösten, das zerkleinerte Gemüse später mitrösten. Anschließend mit Wasser bedecken, Gewürze zufügen und einmal aufkochen lassen. 1 bis 1,5 Stunden leicht köcheln lassen. Passieren, entfetten und um 2/3 reduzieren. Maultaschen: sechs Eier und ein Vollei mit Olivenöl und Salz verrühren, etwa 20 Minuten stehen lassen. Mehl und Grieß vermischen, zusammen mit den Eiern verkneten. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. 15 Minuten lang verkneten und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit etwas Kümmel abkochen. Pellen, durch ein Sieb streichen. Mit dem Eigelb und der Creme fraiche vermischen, mit den Gewürzen abschmecken. Auskühlen lassen. Kräuter dazu geben. Maultaschenteig auf 2 mm ausrollen. Längsseits in 2 Hälften teilen. Beide Hälften mit Eigelb bestreichen. Die Füllung hüfchenweise auf einem der Teigstreifen alle 2 cm verteilen. Den zweiten Teigstreifen auflegen, die Ränder andrücken. Mit dem Teigrad die Maultaschen rechteckig ausrollen. In kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. bis 40% mehr  
Wirsingravioli: zwölf hellgrüne Wirsingblätter aussuchen, den Strunk entfernen, im Salzwasser blanchieren. Abschrecken, auf ein trockenes Tuch legen. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kaltstellen. Die Wirsingmasse mit der Farce binden und zum füllen der Wirsingblätter verwenden. Als Wein dazu empfiehlt sich ein kräftiger Spätburgunder.

# *Gefüllte Gans nach Thomas Engel*

## **Zutaten**

1	Jungmastgans, 4 - 5 kg
800 Gramm	Geflügelfleisch Vom Hähnchen od. Pute
1	Gänseleber
1	Gänseherz
200 Gramm	Maronen geschält, gekocht
2	Äpfel, Sorte Idared
200 Gramm	Brötchen
2	Eier
50 Gramm	Butter
50 Gramm	Zwiebeln
50 Gramm	Petersilie gehackt
20 Gramm	Pistazien gehackt
20 Gramm	Mandeln gehackt
	Salz
	Pfeffer
	Thymian
	Beifuß
	Salbei

## **Zubereitung**

Geflügelfleisch und Innereien würzen, Bröchten einweichen, feine Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen. Alles durch die feine Scheibe des Fleischwolfs lassen. Äpfel schälen und in feine Würfel schneiden.

Eier, Petersilie und Kastanien dazu geben, mit Pistazien und Mandeln vermengen. Nochmals nachwürzen, in die Gans füllen und zunähen. Bei ca. 180 Grad 3,5 - 4 Stunden im Backofen garen. Bei fettem Fleisch nach 2 Stunden mit einem Spieß in die Schenkelbeuge stechen, damit Fett abtropft. Gegen Ende der Garzeit die Haut mehrmals mit Bier oder Wein einpinseln damit sie knusprig wird. Nach 3,5 Stunden die Garprobe machen, um ein Übergaren zu verhindern. Beim Einstich farblos, nicht mehr rosa austretender Fleischsaft zeigt an, dass das Geflügel gar ist.

# *Gefüllte Martinsgans*

## **Zutaten**

1		Ausgenommene Gans (4 - 5 kg)
400	Gramm	Äpfel entkernt
200	Gramm	Backpflaumen entsteint
100	Gramm	Vollkornbrot getrocknet Gerieben
40	ml	Weinbrand
100	ml	Sahne
1	Essl.	Weizenmehl
1	Essl.	Weizenpulver
1	Essl.	Zucker
		Salz Pfeffer
		Zimtpulver

## **Zubereitung**

Die gewaschene und ausgetrocknete Gans wird nur von innen gesalzen und gepfeffert. Aus den in grobe Stücke geschnittenen Apfelvierteln, den in etwa ebenso groß geschnittenen entsteinten Backpflaumen und der Vollkornkrume wird eine Masse hergestellt, die mit dem Zucker, dem Weinbrand und nach Geschmack mit Zimt abgeschmeckt wird.

Das Ganze wird in die Gans gefüllt, die dann mit Holzspeilern zugesteckt oder mit Faden zugenäht wird.

Nun wird in einen Gansbräter etwa 0,5 l Wasser und danach die Gans hineingegeben. Bei ca. 200' C brät man die Gans im Backofen unter häufigem Begießen mit dem Bratensatz an. Damit das Fett gut ausbraten kann, empfiehlt es sich, die Haut um die Keulen mit der Fleischgabel mehrfach einzustechen.

Wenn sich die Keulen mit zwei Fingern mühelos und ohne spürbaren Widerstand eindrücken lassen, wird die Temperatur kurzzeitig auf etwa 250° C Oberhitze erhöht, um nach nochmaligem Übergießen die knusprige Bräune zu erzeugen.

Der Bratenfond wird mit Wasser auf die gewünschte Saucenmenge aufgefüllt. Das Fett schöpft man vor dem Binden mit dem angerührten Mehl und Weizenpulver ab. Die Sauce wird gut durchgekocht, anschließend durch ein Sieb passiert und mit der Sahne verfeinert. Nachgeschmeckt wird die Sauce mit den verwendeten Gewürzen.

Die Gans wird im Ganzen zu Tisch gebracht und vor den Gästen zerlegt.

# *Gefüllte Weihnachtsgans*

## **Zutaten**

- 1 Gans (ca. 3 kg),
- 4 klein. Zweige Beifuß,
- 1 Majoran,
- 4 Sauerliche Äpfel  
(Würfelchen),
- 150 Gramm Backpflaumen (halbiert)

## **Zubereitung**

Die Gans sauber putzen (restliche Federn und Fett entfernen), innen und außen waschen und trocken tupfen. Salzen und Pfeffern.

Majoran und Beifuß von den Stielen trennen, mit den Apfelstückchen und Backpflaumen vermischen und in die Bauchhöhle füllen. Die Öffnungen am Hals und am Sterz zunähen.

Die Hälfte des entfernten Gänsefettes in eine Kasserolle geben, 1/8 l Wasser dazugießen und die Gans mit der Brust darauf legen. Das restliche Gänsefett in Flocken über das Geflügel verteilen und in den auf 230 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Nach 30 Minuten die Gans drehen und die Schenkel und Flügel mit einer Nadel einstechen, damit das überschüssige Fett herauslaufen kann.

Nach weiteren 10 Minuten die Hitze auf 180 Grad reduzieren und weitere 45 Minuten braten. Die Hitze nochmals auf 130 Grad vermindern und immer wieder das Geflügel mit Bratensaft begießen bis es schön braun ist. Während der letzten 20 Minuten sollte die Gans mit kaltem Wasser begossen werden, damit die Haut knusprig wird.

Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree und Rotkraut dazu servieren.

# *Gefülltes Herbstliches Gansl mit Rotkraut und Bratapfel*

## **Zutaten**

1		Ganzes Gansl
<hr/>		
		FÜLLE
1		Wecken Sandwich
10	groß.	Schalotten
	Einige	Knoblauchzehen
60	Gramm	Butter
1		Ei
1		Dotter
400	ml	Milch
100	Gramm	Geflügelleber
		Gänseinnereien von einer Gans (Magen und Herz Durch den Fleischwolf gedreht)
		Muskatnuss
		Salz, Pfeffer
		Majoran
		Petersilie
		Rosmarin
		Thymian
<hr/>		
		ROTKRAUT
1	Kopf	Rotkraut (geschnitten)
1	Essl.	Honig
1/2	Essl.	Dunkle Marmelade
250	ml	Orangensaft
400	ml	Rotwein
1	Teel.	Zimt (gemahlen)
1	Teel.	Lebkuchengewürz
	Etwas	Salz
	Etwas	Weißer Pfeffer (aus der Mühle)
100	Gramm	Quittenmus
	Etwas	Ganslfett



---

## BRATÄPFEL

4 Äpfel  
100 Gramm Geriebene Nüsse  
1 Essl. Honig  
125 ml Geschlagenes Obers

### Zubereitung

180 Minuten, aufwändig

Mit einem Sägemesser einen Sandwichwecken entrinden und in 1,5 cm-Würfel schneiden. 5 Schalotten in feine Würfel schneiden und in der Butter andünsten, die Gänseinnereien mitrösten. Die Milch zugießen und aufkochen, mit Muskatnuss, Pfeffer und Salz abschmecken. Milch über die Sandwichwürfel gießen und mit dem Kochlöffel umrühren.

50 g der Geflügelleber fein hacken, den Rest kleinwürfelig schneiden. Die Leber mit einem Ei, einem Dotter und den grob gehackten Kräutern der Masse beifügen. Umrühren und 10 Minuten rasten lassen.

Die Gans innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Gans mit der Masse füllen, hinten und vorne zunähen. Auf ein Küchenblech den Hals, die Flügel, restliche Schalotten, Knoblauch und schwarze Pfefferkörner geben. Das Gansl mit der Brustseite nach unten darauf setzen. Bei 180 °C ins Rohr schieben. Nach ca. einer 45 Minuten die Brust nach oben drehen. Das Gansl mit etwas Wasser untergießen. In Folge mit dem entstehenden Bratensatz ständig übergießen um es vor dem Austrocknen zu schützen. Nach etwa 2 ½ Stunden sollte das Gansl gar sein (Bratzeit ist abhängig von Größe und Gewicht).

Für das Rotkraut:

Das Rotkraut schon am Vortag im Kochtopf mit Honig, Marmelade, Orangensaft, Rotwein, Zimt, Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer marinieren, im Kühlschrank kalt stellen. Am nächsten Tag auf kleiner Flamme weich kochen, mit Ganslfett und Quittenmus abschmecken.

Für die Bratäpfel

4 Äpfel mit einem Ausstecher vom Kerngehäuse befreien. Geriebene Nüsse mit Honig verrühren und etwas geschlagenes Obers unterheben. Diese Fülle in die Löcher der Äpfel stopfen. Äpfel im Rohr braten bis sie weich sind und aufplatzen.

Gansl tranchieren, mit Rotkraut und Bratapfel anrichten.

# Gekochte Gans

## Zutaten

50	Gramm	Morcheln, getrocknet
1		Gans, ausgenommene (4-5 Kg), auch tiefgekühlt
2	Bund	Suppengrün, geputzt, fein Gewürfelt
2		Zwiebeln, geviertelt
2		Lorbeerblätter
1	Handvoll	Trockenpilze (Misch- oder Steinpilz)
20		Pfefferkörner, weiße Salz
1	Bund	Glatte Petersilie, fein Gehackt
1	Bund	Dill, Blättchen von den Stielen gezupft
1	Teel.	Estragonblätter, getrocknet
50	Gramm	Butter
2	Essl.	Mehl
125	ml	Schlagsahne

## Zubereitung

1. Die Morcheln kalt gewaschen in einem 1/2 l lauwarmem Wasser einweichen und beiseite stellen. Morcheln öfter bewegen, damit der Sand aus den Kammern fällt.

2. Die rohe oder aufgetaute Gans (langsam, über Nacht im Kühlschrank), wie folgt zerlegen: Zuerst die Keulen mit einem scharfen Messer abschneiden. Links und rechts vom Brustbein der Länge nach bis auf den Brustknochen einschneiden, das Brustfleisch vom Brustknochen lösen. Flügel mit Gelenk abschneiden. Knochengerüst (Karkasse) in 2 Teile schneiden (Geflügelschere).

3. Alle Teile der Gans in einen Bräter schichten. Suppengrün mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Trockenpilzen und

Pfefferkörnern zur Gans geben. Salzen. Wasser auffüllen, bis alles Fleisch bedeckt ist (mindesten 2 l).

4. Zugedeckt zum Kochen bringen und mindestens eine Stunde bei milder Hitze sieden lassen (die Keulen auch länger). Bei zu starker Hitze wird das Gänsefleisch hart. Mit einer Gabel prüfen, ob das Fleisch weich ist. Aus der Brühe nehmen, abkühlen lassen.

5. Bouillon durchsiehen. Gemüse im Sieb ausdrücken, wegwerfen, die Brühe abkühlen lassen. Danach entfetten.

6. Lauwarmes Gänsefleisch häuten, in möglichst großen Stücken von den Knochen ablösen. Kleinere Fleischstücke gesondert aufheben.

7. Morcheln abgießen, Flüssigkeit durch einen Kaffeefilter gießen, Morcheln gut ausdrücken. In grobe Stücke hacken, mit der Petersilie, Dill und Estragonblättern vermischen und in Butter andünsten. Mit etwas Mehl bestäuben, gut anschwitzen und mit Gänsekochflüssigkeit unter Rühren ablöschen. Es muss etwa 1 l Sauce entstehen, Sahne mit Schneebesen einrühren.

8. Größere Fleischteile in die leicht köchelnde Morchelsauce legen und offen etwa 15 Minuten weiterköcheln lassen. Abschmecken und servieren.

# Gekochte Gans mit Petersilienmus

## Zutaten

1	Gans, a 4-5 kg
1	Knolle Sellerie
10	Karotten
4	Lauch
10	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
1/2	Zwiebel angeschwärzt

## Zubereitung

Gans säubern und vom groben Fett am Bauch und Hals befreien. Falls kein großer Topf vorhanden ist, die Gans halbieren.

Die Gemüse und Gewürze mit angeschwärzter Zwiebel (Zwiebel halbieren und die Hälften auf der heißen Herdplatte kurz anschwärzen) und Wasser aufsetzen, aufkochen lassen und die Gans hineingeben.

---

	PETERSILIENMUS
2	Bund Petersilie ohne Stengel
4	Essl. Olivenöl
20	Pinienkerne
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2	Essl. Parmesan

Abschäumen und alles bei kleinster Hitze - Brühe muss leicht köcheln, Gans muss bedeckt sein - gut 2 1/2 Stunden

garen lassen.

Die Gans ist gar, wenn sich die Keulen leicht zusammendrücken lassen, also zwischendurch immer den Test machen. Notfalls etwas länger köcheln lassen. Da das Gänsefleisch relativ fett ist, wird es nicht trocken.

Nun trennt man die Haut vom Fleisch und fischt die Gemüse aus der Brühe. Man gibt auf jeden Teller eine Tasse Brühe, legt die Gemüse mit dem Petersilienmus ein, dazu das gekochte Gänsefleisch. Unbedingt Senffrüchte dazu essen. Wer mehr Gemüse möchte, gart noch Wurzeln und Sellerie extra.

Die Brühe wird nur leicht gesalzen, sonst grobes Meersalz dazustellen.

## ZUBEREITUNG PETERSILIENMUS:

Alle Zutaten mit einem Pürierstab zu Mus mixen. Eventuell etwas mehr Öl nehmen.

Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Wer es schärfer möchte, nimmt etwas mehr Knoblauch und evtl. Chili.

Beilage: unbedingt Salzkartoffeln

# *Gelackte Gans*

## **Zutaten**

100	Gramm	Kuchennatron (Apotheke)
1		Gans (ca. 4,5 kg, Küchenfertig)
5	Essl.	Honig flüssig
4	Essl.	Sojasauce
150	Gramm	Zwiebeln
200	Gramm	FrISChe Ingwerwurzel Salz, Pfeffer
24		Frühlingszwiebeln dünn

## **Zubereitung**

1. Am Vortag 8 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und das Natron dazugeben. Die Gans in das kochende Wasser legen und 1 Minute blanchieren, dabei mit einer Kelle eventuell nicht unter Wasser liegende Teile der Gans mit Wasser begießen. Gans herausnehmen und trockentupfen. Küchengarn so um die Flügel der Gans binden, dass man sie aufhängen kann.
2. Zum Glasieren der Gans 1 Ltr. Wasser in einem Wok oder einem breiten Topf mit 4 El Honig und 2 El Sojasauce zum Kochen bringen. Die Gans am Küchengarn über dem Wok halten und mit einer Kelle 10-12mal mit der kochenden Flüssigkeit begießen. Dabei sicherstellen, dass alle Teile der Gans begossen werden. Gans mindestens 6 Stunden zum Trocknen an einen kühlen Ort hängen, erst berühren, wenn sie vollkommen trocken ist.
3. Am nächsten Tag den Backofen auf 175 Grad vorheizen (Gas 2, Umluft nicht empfehlenswert). Die Zwiebeln pellen und in grobe Stücke schneiden. Ingwer ungeschält in grobe Stücke schneiden. Das Garn von der Gans entfernen. Die Bauchhöhle der Gans mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln und Ingwer in die Bauchhöhle füllen. Ein Gitter auf die Saftpfanne legen, Gans mit der Brustseite nach oben darauflegen und kuppelartig mit Alufolie abdecken die Folie darf die Haut der Gans nicht berühren.
4. Gans auf der 2. Einschubleiste von unten 1 Stunde, 5 Minuten braten. Folie abnehmen und die Gans auf die Brust legen. Hitze auf 160 Grad (Gas 1-2) reduzieren und weitere 40 Minuten braten. Gans wieder auf den Rücken legen und weitere 40 Minuten braten. Restlichen Honig und restliche Sojasauce mit 2 El Wasser vermischen, die Gans während der letzten 15 Minuten Garzeit damit bepinseln.
5. Während die Gans brät, die Frühlingszwiebeln putzen. Nur die weißen und die

hellgrünen Teile der Zwiebeln in 10 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück an beiden Enden mit einem scharfen Messer 3-4mal etwa 3 cm tief kreuzweise einschneiden und in kaltes Wasser legen.

6. Gans aus dem Ofen nehmen und auf einer vorgewärmten Platte mit den abgetropften Zwiebeln servieren.

Dazu die chinesischen Pfannkuchen und Pflaumensauce reichen (siehe extra Rezepte). Pfannkuchen ausbreiten, mit der Pflaumensauce bestreichen. Kleine Stücke von der Gans abschneiden und zusammen mit einem Stück Frühlingszwiebel in den Pfannkuchen wickeln und essen.

# *Gepökelte Gänsekeule auf Sauerkraut*

## **Zutaten**

2	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel
1	Gewürznelke
4	Gänsekeulen, gepökelt

---

### FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE

125 Gramm	Butter
1/2	Knoblauchzehe
1 Teel.	Hartkäse, gerieben
1 Teel.	Rosmarin, gehackt
1 Teel.	Thymian
1 Teel.	Petersilie
60 Gramm	Semmelbrösel
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen

---

### FÜR DAS SAUERKRAUT

1 Essl.	Gänseschmalz
1 Essl.	Pfeffer, weiß, grob zerst.
150 ml	Kochsud
4 Essl.	Sahne
500 Gramm	Sauerkraut, fertig gekocht

---

### SAUERKRAUT

1 klein.	Zwiebel
1	Apfel, z.B. Boskop
30 Gramm	Schweineschmalz
	Zucker
500 Gramm	Sauerkraut
1 klein.	Lorbeerblatt
1/2 Teel.	Kümmel
2	Wacholderbeeren, zerdrückt
4	Pfefferkörner
100 ml	Weißwein, trocken

100 ml Wasser

## **Zubereitung**

Zwei Liter Wasser mit Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, geschälter Zwiebel und Gewürznelken zum Kochen bringen. Die Gänsekeulen einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und eineinhalb Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Keulen herausnehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen und noch anhaftendes Fett ablösen. Die Keulen mit etwas Sud begießen und warm stellen.

Für die Kräuterkruste die Butter cremig rühren. Die Knoblauchzehe schälen, fein zerdrücken und mit geriebenem Käse, Kräutern und Semmelbröseln unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Kräuter richtig entfalten können.

Das Gänseschmalz in einem Topf erhitzen und den Pfeffer leicht anrösten. Mit dem Kochfond der Gänsekeulen ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen. Zehn Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen.

Den Grill oder Backofen auf 240°C vorheizen. Die Pfeffersauce durch ein Sieb passieren. Die Hälfte davon in einen ausreichend großen Topf gießen und das fertig gegarte Sauerkraut untermischen. Die restliche Sauce warmhalten. Die Gänsekeulen nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen und mit der Kräutermasse etwa ein Zentimeter dick bestreichen. Unter dem vorgeheizten Grill wenige Minuten überbacken. Sauerkraut

Zwiebel und Apfel schälen. Apfel halbieren, entkernen und die Hälften wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten. Mit Zucker bestreuen, das zerpflückte Sauerkraut dazugeben und kurz mitanbraten. Die Gewürze in ein kleines Mullsäckchen geben, zubinden und zum Kraut geben. Mit Wein und Wasser aufgießen, aufkochen.

# *Gepökelte Gänsekeulen auf Sauerkraut*

## **Zutaten**

2	Ltr.	Wasser (1)
2		Wachholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1		Zwiebel
1		Gewürznelke
4		Gepökelte Gänsekeulen

---

### FÜR DIE KRÄUTERKRUSTE

125	Gramm	Butter
1/2		Knoblauchzehe
1	Teel.	Hartkäse, gerieben
1	Essl.	Rosmarin gehackt
1	Essl.	Thymian gehackt
1	Essl.	Petersilie gehackt
60	Gramm	Semmelbrösel
		Salz
		Pfeffer frisch gemahlen

---

### SAUERKRAUT

1	klein.	Zwiebel
1		Aromatischer Apfel
		Z.B. Boskop
30	Gramm	Schweineschmalz
		Zucker
500	Gramm	Sauerkraut
1	klein.	Lorbeerblatt
1/2	Teel.	Kümmel
2		Wachholderbeeren
		zerdrückt
4		Pfefferkörner
100	ml	Trockener Weißwein
100	ml	Wasser (2)

## **Zubereitung**

Bei kleinerem Appetit reicht die Zubereitung auch für die anderthalbfache Anzahl



Personen.

Das Wasser (1) mit Wachholderbeeren, Lorbeerblatt, geschälter Zwiebel und Gewürznelken zum Kochen bringen. Die Gnskeulen einlegen, einmal kurz aufkochen lassen und 1 1/2 Stunden bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die Keulen herausnehmen und ein wenig abkühlen lassen. Dann die Haut abziehen und noch anhaftendes Fett ablösen. Die Keulen mit etwas Sud begießen und warm stellen.

Für die kräuterkruste die Butter cremig rühren. Die Knoblauchzehe schälen und fein zerdrücken und mit geriebenen Käse, Kräutern und Semmelbrösel unter die Butter mischen. Mit Salz und Pfeffer herzhaft würzen. Zehn Minuten stehen lassen, damit sich die Aromen der Kräuter richtig entfalten können.

Das Gnseschmalz in einem Topf erhitzen und den Pfeffer leicht anrösten. Mit dem Kochfond der Gnskeulen ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Sahne dazugießen.

10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Den Grill oder den Backofen auf 240 Grad vorheizen.

Die Pfeffersauce durch ein Sieb passieren, die Hälfte davon in einen ausreichend großen Topf gießen und das fertig gegarte Sauerkraut untermischen. Die restliche Sauce warmhalten.

Die Gnskeulen nebeneinander auf eine feuerfeste Platte legen und mit der Kräutermasse etwa 1 cm dick bestreichen. Unter dem vorgeheizten Grill wenige Minuten überbacken.

Sauerkraut

Zwiebel und Äpfel schälen. Die Äpfel halbieren, entkernen und die Hälften wie die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf erhitzen und die Zwiebel- und Apfelwürfel darin anbraten. Mit etwas Zucker bestreuen, das zerpfückte Sauerkraut dazugeben und kurz mitanbraten. Die Gewürze in ein kleines Mullsäckchen geben, zubinden und zum Kraut geben.

Mit Wein und Wasser (2) aufgießen, aufkochen lassen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 40 Minuten garen. Das Kräutersäckchen herausfischen und das Sauerkraut mit der Pfefferrahmsauce verfeinern.

Das Sauerkraut portionsweise auf Tellern verteilen, die überbackenen Gnskeulen darauf anrichten und mit der restlichen Sauce beträufeln. Dazu passen natürlich am besten Thüringer Klöße.

# *Geräucherte Gänsebrust mit Blattsalaten und Lauch*

## **Zutaten**

3	Essl.	Sesamsaat
100	Gramm	Radicchio
1		Friseesalat a 600 g
1	Bund	Basilikum
120	ml	Tomatensaft
4	Essl.	Zitronensaft
6	Essl.	Olivenöl
2	Teel.	Körniger Senf
		Salz
		Pfeffer
500	Gramm	Lauch Poree
250	Gramm	Gänsebrust, geräuchert, In dünnen Scheiben

## **Zubereitung**

Sesam in eine Pfanne ohne Fett hellbraun anrösten und abkühlen lassen. Radicchio und Frisee putzen, waschen und trockenschleudern. Basilikumblätter abzupfen. Tomaten- und Zitronensaft mit 2/3 vom Olivenöl, Senf und Sesam verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Porre putzen, waschen und nur das Weiße und Hellgrüne in sehr dünne Ringe schneiden. In ein Sieb geben, kalt abrausen und abtropfen lassen. Das restliche Olivenöl in eine Pfanne erhitzen und den Lauch darin 2-3 Minuten ohne Farbe andünsten. Mit Salz würzen und abkühlen lassen.

Die Tomaten-Zitronen-Vinaigrette mit den Salaten und den Basilikumblättern vermengen. Die geräucherte Gänsebrust mit dem Salat und den Porreringen servieren.

# *Gerollte Gänsebrust mit Sahnesauce*

## **Zutaten**

2	Gänsebrüste (auf Ihren Knochen, ca. 1,5 kg)
	Salz
	Pfeffer a. d. Mühle
4	Gänselebern (ca. 350 g)
1	Bund Majoran
1	Essl. Dijonsenf
100	Gramm Zwiebeln
1/4	Ltr. Schlagsahne
1	Essl. Trockener Sherry
20	Gramm Gänseschmalz

## **Zubereitung**

Die Gänsebrüste von den Knochen lösen, dabei muss die Haut auf jeden Fall heil bleiben. Die Fleischstücke mit der Hautseite nach unten auf die Arbeitsfläche legen, salzen und pfeffern. Eine Gänseleber fein hacken und durch ein Sieb streichen. Den Majoran hacken, mit Leberpüree und Senf verrühren und auf das Fleisch streichen. Die Gänsebrüste zusammenklappen und mit Zahnstochern zustecken. Fleischfaden wie bei einem Schnürschuh um die Hölzchen schlingen und die beiden Rollbraten damit zubinden. Beide Braten ringsum salzen und pfeffern. Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Die Zwiebeln pellen und grob würfeln, die Gänseknochen etwas zerkleinern. Braten, Zwiebeln und Knochen auf die Saftpfanne legen, 1/4 Liter Wasser hinein gießen. Saftpfanne auf mittlerer Einschubleiste in den Ofen schieben. Nach 30 Minuten den Ofen auf 200 Grad (Gas 3) herunter schalten und 1/8 l Schlagsahne dazugießen. Weitere 35 Minuten braten, dann die Saftpfanne herausziehen. Die beiden Braten auf einer Servierplatte -im ausgeschalteten Ofen warm halten, dabei nur locker mit Alufolie abdecken. Die Knochen aus dem Bratfond nehmen, das Fett abschöpfen, die Röststoffe mit einem Pinsel lösen, den Bratfond in einen Topf umfüllen und bei starker Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Im Topf mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren und durch ein Sieb streichen. Eventuell weitere 5 Minuten einkochen lassen, dabei nach und nach die restliche Sahne zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Sherry abschmecken. Während die Sauce einkocht, die Lebern im Gänseschmalz von jeder Seite 2 bis 3 Minuten braten, salzen, pfeffern und auf die Servierplatte legen. Von den Braten Hölzchen und Fäden entfernen, Braten aufschneiden, den angesammelten Saft in die Sauce gießen. Dazu gibt es Salzkartoffeln, Rotkohl, Weißkohl und Grünkohl (nächste Rezepte). Als Getränk passt ein nicht zu schwerer Rotwein, ein Bordeaux oder Chianti Classico.

# *Geschmorte Bauerngans mit Rotkohl und Pellkartoffeln*

## **Zutaten**

---

ZUTATEN FÜR DIE BAUERNGANS	
1	Gans, circa 4 Kilo
1 Bund	Frischer Majoran
1 Bund	Beifuß
2	Äpfel geviertelt
4	Zwiebeln
	Salz
	Pfeffer
3 Essl.	Dunklen Rübensirup

---

ZUTATEN FÜR DEN ROTKOHL	
1	Rotkohl, in dünne Streifen geschnitten
5	Zwiebeln
100 Gramm	Gänse- oder Entenschmalz
	Essig
	Salz
	Pfeffer
	Zucker
1/2 Ltr.	Rotwein
1/2 Ltr.	Johannisbeersaft
1	Gewürzsäckchen mit 1 Zimtstange, Lorbeer, Nelken Und Piment

## **Zubereitung**

Bauerngans:

Die Gans innen mit Pfeffer und Salz würzen. Mit Majoran, Beifuß, Äpfeln und Zwiebeln füllen. Nun die Flügel am Rücken zusammenbinden. Die Keulen ebenfalls zusammenbinden. Jetzt mit Salz und Pfeffer außen einreiben. Die Gans mit der Brust

nach unten in einen Bräter legen und circa einen Liter Wasser zugeben, Deckel drauf und eine Stunde bei 140 Grad im Ofen dämpfen. Jetzt vorsichtig auf den Rücken drehen und ohne Deckel zwei Stunden garen. Jede halbe Stunde mit dem Bratfond begießen. Dann die Gans auf ein Backblech legen und mit Oberhitze knusprig grillen. Den Gänsefond durch ein feines Sieb passieren und entfetten und mit etwas Mondamin binden. Den Sirup zugeben und fertig ist die Soße.

Rotkohl:

Den Rotkohl mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker wie einen Rotkrautsalat anmachen, und über Nacht ziehen lassen. Nun die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden und in Schmalz glasig schwitzen. Den marinierten Kohl zugeben und mit Rotwein und Johannisbeersaft auffüllen. Das Gewürzsäckchen zugeben und zwei Stunden mit halb geöffnetem Deckel köcheln lassen. Ab und zu umrühren. Wenn der Rotkohl noch zu flüssig ist, den Topfdeckel abnehmen und die Temperatur erhöhen, so dass die Flüssigkeit reduzieren kann. Jetzt nochmal nachschmecken und süß und sauer ausbalancieren. Dann den Rotkohl mit Mondamin oder einer fein geriebenen Kartoffel abinden.

Tricky:

Nach dem Abbinden noch eine Kelle frischen Schmalz vom Braten einrühren. Wunderbar eignen sich auch tiefgefrorene Beeren für rote Grütze. Diese vor dem Abinden zugeben und nur kurz mitkochen.

Fettes Geflügel wie Enten und Gänse niemals bei über 150 Grad im Ofen garen und immer mit Wasser ansetzen. Beim Einkauf darauf achten, dass es nicht zu frisch ist. Das heißt: Eine Ente, die am Vortag geschlachtet wurde, wird niemals zart. Besser ein paar Tage mit einem Tuch bedeckt im Kühlschrank reifen lassen.

Das Ganze auf einem Teller anrichten und dazu Pellkartoffeln reichen.

# *Geschmorte Gänsebrust*

## **Zutaten**

4		Gänsebrüste (600g)
		Salz
		Pfeffer
2	Essl.	Flüssiger Honig
1	Essl.	Butterschmalz
125	ml	Orangensaft
125	ml	Trockener Rotwein
1	Essl.	Zitronensaft
1	Essl.	Orangenkonfitüre
2		Orangen
1	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Gänsebrüste waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und das Fleisch mit dem Honig bepinseln.

Das Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Gänsebrüste darin in etwa 10 Minuten rundum knusprig braun anbraten.

Den Orangensaft mit dem Wein, dem Zitronensaft und der Konfitüre verrühren, zu den Gänsebrüsten gießen. Den Deckel schließen und das Fleisch 10 Minuten in der Sauce schmoren.

Inzwischen die Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die Orangenfilets vorsichtig zwischen den Häutchen ausschneiden. Die Stärke in wenig kaltem Wasser anrühren.

Die Gänsebrüste auf eine vorgewärmte Platte legen. Die angerührte Stärke unter die Sauce rühren und einmal aufkochen lassen. Die Orangenfilets zugeben und darin erwärmen. Die Brüste in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

DAZU: Langkorn-Wildreis-Mischung oder Rosenkohl und Kartoffelknödel, oder Kroketten.

# *Geschmorte Gänsekeule auf Odenwälder Art*

## Zutaten

6	Gänsekeulen , ca. 400 gr Auch TK-Ware eignet sich Salz Pfeffer, frisch gemahlen
---	--

---

	FÜR DIE SOSSE
1	kg Gänseknochen Oder Hühnerklein
3	mittl. Zwiebeln
1	Karotte
1/2	Sellerie
150	Gramm Mehl
2	Essl. Tomatenmark Thymian, frisch Salbei, frisch
2	Nelken
1	Lorbeerblatt Wacholderbeeren, gestoßen Pimentkörner
1	Ltr. Rotwein
500	Gramm Sauerkirschen, a.d.Glas

## Zubereitung

Die Gänsekeulen, vorzugsweise im Gänsebräter mit etwas Margarine heiß anbraten (nicht zu heiß). Dann die Keulen aus dem Bräter nehmen und im gleichen Fett die Gänsekarassen oder das Hühnerklein braun rösten lassen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie dazufügen ebenfalls anrösten lassen. Dann das Tomatenmark zufügen.

Vorsicht, es darf nicht verbrennen, muss jedoch ausreichend anrösten, damit es seinen säuerlichen Geschmack verliert.

Nun das Mehl hinzufügen, umrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Mit etwas Wasser oder besser mit einem Bratenfond und Fond der Sauerkirschen auffüllen. Die Gänsekeulen nun in die Soße einlegen und im zugedeckten Bräter bei 220 Grad im Backofen oder 175 Grad im Heißluftofen ca. 60 min

schmoren lassen.

Danach die Keulen aus der Soße passieren und abschmecken evtl. noch etwas nachdicken. Dann die Sauerkirschen in die Soße geben und die Gänsekeulen damit nappieren den Rest der Soße extra servieren.

Als Beilage eignen sich Kartoffeln oder Hefeknödel sowie Spitzbuwe, Rosenkohl, Rotkohl und frisches Erbacher Premium Pils.

# *Geschmorte Gans mit Johannisbeersauce*

## **Zutaten**

1		Gans a ca. 4 kg Küchenfertig
2	Essl.	Öl Salz Pfeffer a.d.Mühle
1	Teel.	Majoran, getrocknet
2	Essl.	Gänseschmalz
300	Gramm	Staudensellerie gewürfelt
400	Gramm	Rote Zwiebeln gewürfelt
500	ml	Johannisbeersaft, rot
100	ml	Geflügelfond
4		Gewürznelken
3		Zimtstangen
2		Äpfel
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig
1	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen auslösen. Die Brust auf der Karkasse lassen, mit dem Knochen ablösen. Keulen und Brust mit Öl bepinseln, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Gänseschmalz im großen Bräter erhitzen. Die Gänseteile rundherum anbraten, Staudensellerie und rote Zwiebeln kurz mitbraten.

Johannisbeersaft und Geflügelfond zugießen. Ein Gewürzsäckchen mit Nelken und Zimtstangen in den Bräter geben.

Die Gans zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 50-60 Minuten

schmoren. Die Gänseteile dabei mehrmals mit dem Schmorfond beschöpfen.

Die Äpfel schälen, entkernt in große Stücke schneiden, nach 30 Minuten in den Bräter geben.

In einem Topf die Butter mit dem Honig erwärmen. Die Gänseteile aus dem Bräter nehmen, den Schmorfond in einen anderen Topf passieren. Die Gänseteile auf der Hautseite mit der Honigbutter bestreichen, wieder in den Bräter geben und unter dem Grill 2-3 Minuten knusprig braun grillen.

Inzwischen den Fond auf die Hälfte einkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, die Sauce damit binden, salzen und pfeffern.

Die Keulen in je 2 Teile schneiden. Die Brust vom Knochen lösen, schräg in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

Dazu passen u.a. Knödel und Rotkraut.



# *Geschmorte Gans zu Johannisbeersauce*

## **Zutaten**

1		Gans ca. 4 kg küchenfertig
2	Essl.	Öl
		Salz
		Pfeffer a.d.Mühle
1	Teel.	Majoran getrocknet
2	Essl.	Gänseschmalz
300	Gramm	Staudensellerie gewürfelt
400	Gramm	Zwiebeln rot gewürfelt
500	ml	Johannisbeersaft rot
100	ml	Geflügelfond
4		Gewürznelken
3		Zimtstangen
2		Äpfel
30	Gramm	Butter
2	Essl.	Honig
1	Teel.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen auslösen. Die Brust auf der Karkasse lassen, mit dem Knochen ablösen. Keulen Und Brust mit Öl Bepinseln, mit Salz, Pfeffer Und Majoran würzen. Gänseschmalz im großen Bräter erhitzen. Die Gänseteile rundherum Anbraten, Staudensellerie Und rote Zwiebeln kurz Mitbraten. Johannisbeersaft und Geflügelfond zugießen. Ein Gewürzsäckchen mit Nelken und Zimtstangen in Den Bräter geben. Die Gans zugedeckt im Vorgeheizten Backofen Bei 200 Grad 50 - 60 Minuten schmoren. Die Gänseteile dabei Mehrmals mit dem Schmorfond Beschöpfen. Die Äpfel schälen, Entkernt in große Stücke schneiden, nach 30 Minuten in den Bräter Geben. In einem Topf die Butter Mit dem Honig erwärmen. Die Gänseteile aus Dem Bräter nehmen, den Schmorfond in einen Anderen Topf passieren. Die Gänseteile auf der Hautseite mit der Honigbutter bestreichen, Wieder In den Bräter geben und Unter dem Grill 2 - 3 Minuten knusprig braun Grillen. Inzwischen den Fond auf die Hälfte einkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren, die Sauce damit binden, Salzen und pfeffern. Die Keulen in je 2 Teile Schneiden. Die Brust vom Knochen lösen, Schräg in Scheiben Schneiden und mit der Sauce servieren. Dazu passen u.a. Knödel Und Rotkraut.

# *Geschnetzelte Gänsekeule*

## **Zutaten**

8		Gänsekeulen
1	Essl.	Getrockneter Majoran
4		Dosentomaten ohne Saft
5		Schalotten geviertelt
400	Gramm	Rosa Champignons
1	Bund	Petersilie
300	ml	Trockener Weißwein Bevorzugt Chardonnay
300	ml	Wasser
2	Essl.	Trockener Sherry
		Butter
		Sonnenblumenöl
125	Gramm	Becher Creme fraiche
1	Essl.	Weißweinessig
		Zitronensaft
		Salz und Pfeffer

## **Zubereitung**

Fett von den Gänsekeulen entfernen. Fleisch vom Knochen trennen, salzen und pfeffern, in mundgerechte Stücke schneiden. Champignons bevorzugt die Sorte Rose benutzen - mit einem feuchten Tuch reinigen und in Scheiben schneiden. Schalotten schälen und vierteln. Dosentomaten vom Strunk befreien und den Saft ablaufen lassen.

Nun das Fleisch in einen Bräter in einem Gemisch aus Butter/ Sonnenblumenöl anbraten - Champignons und Schalotten begeben -Tomaten dazu. Mit Wein/Wasser und Sherry ablöschen und den Majoran dazugeben.

Alles bei geschlossenem Deckel 40 Min. leise köcheln lassen. Dann von der Herdplatte nehmen. Jetzt erst die Creme fraiche darunter rühren und mit Essig, Zitronensaft und Petersilie abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

# *Gespickte Gans*

## **Zutaten**

1	groß.	Gans
		Speck
1		Zwiebel

## **Zubereitung**

Eine große, fleischige Gans wird zum Braten vorgerichtet, abgezogen, von allem Fett befreit und recht zierlich gespickt. Dann legt man sie in eine passende Bratpfanne, gießt etwas kochendes Wasser unter, gibt eine in feine Scheiben geschnittene, etwas angebräunte Zwiebel dazu, stellt diese in die heiße Bratröhre und brät sie unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten schön goldbraun. Dann wird die Gans tranchiert, mit möglichst wenig Knochen in die Fleischgläser gelegt, mit der durchpassierten Sauce übergossen und sterilisiert.

Beim Gebrauch fügt man der Sauce etwas saueren Schmetten bei, läßt sie mit ein wenig angerührtem Mehl etwas verkochen und richtet an.

# *Graugans mit Äpfeln*

## **Zutaten**

1		Junge Graugans
5		Äpfel
3		Zwiebeln
1/2	Ltr.	Hühnerbrühe
1/4	Ltr.	Weißwein
		Getrockneter Majoran
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle
		Butter

## **Zubereitung**

Die Gans rupfen, ausnehmen, die Fettdrüsen am Bürzel entfernen, gut waschen und trocken tupfen. Innen salzen und mit Majoran bestäuben. Drei Äpfel in Würfel schneiden, drei Zwiebeln grob hacken und vermischen. Die Bauchhöhle der Gans mit der Mischung füllen und mit einem kleinen Spieß verschließen. Die Gans sehr gut salzen und leicht pfeffern, in einen Bräter legen mit der restlichen Apfel-Zwiebelmischung und Wein und Brühe dazugießen. Bei guter Hitze 150 bis 180 Min. zugedeckt dünsten. Von Zeit zu Zeit übergießen und zum Schluss etwa 10 Min. ohne Deckel bräunen. In der Zwischenzeit zwei Äpfel in Scheiben schneiden und in Butter braten. Die Gans tranchieren und auf einer Platte mit Rotkraut und gebratenen Kartoffeln servieren. Vier bis fünf EL Bratensauce mit Apfelstücken in das Rotkraut hineinmischen und die restliche Sauce in eine Sauciere geben. Das Gericht mit den gebratenen Apfelscheiben garnieren und einen eleganten Rheingau-Riesling dazu trinken.

# *Grünkohl mit Gänsebrust*

## **Zutaten**

- 2 Grünkohlstauden, mittelgroß
- S
- 75 Butter
- 2 Gänsebrüste
- 1 Zwiebel, groß
- 50 Mehl
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskat, frisch gerieben

## **Zubereitung**

Frischen Grünkohl entblättern, waschen, feinschneiden und im sprudelndem Salzwasser blanchieren. Gänsebrüste würzen, dann auf der Hautseite anbraten und im vorgeheizten Backofen bei 200° 25 - 30 Minuten braten. Bratenfett abschöpfen und mit der Butter in eine Kasserolle geben, Mehl zugeben, eine Schwitze bereiten: vom Grünkohlfond ca. 1/4 l abnehmen und damit die Mehlschwitze ablöschen. Etwa 10 Minuten einkochen lassen, Grünkohl unterheben, mit den Gewürzen abschmecken. Fertige Gänsebrüste etwas ruhen lassen, dann aufschneiden. Als Beilage passt dazu gut z.B. Salzkartoffeln. Als Getränk ein herber Rotwein.

# *Grünkohl mit Gänsekeulen*

## **Zutaten**

- Grünkohl, frisch
- 1 Schinkenknochen mit Fleisch  
& Schwarte
- Gänsekeulen (nach Anzahl der  
Gäste)
- 1 Geräucherte Gänsebrust
- Zwiebeln
- Mittelscharfer Senf
- Salz, Pfeffer
- Wasser
- Honig

## **Zubereitung**

Grünkohl säubern, entstrunken und in kochendem Salzwasser 4 - 5 Min. abblanchieren, dann in eiskaltem Wasser abschrecken und ausdrücken. Mit 2 kleingeschnittenen Zwiebeln, 1 EL Senf, Schinken und geräucherten Knochen und Schwarte in einem großen Topf aufsetzen mit Wasser aufgießen -Schmorzeit 2 Stunden. 40 Minuten vor Ende der Schmorzeit die geräucherte Gänsebrust hineingeben. Zur gleichen Zeit die Gänsekeulen im Backofen je nach Größe 1 1/2 - 2 Std. bei zuerst 250 Grad 40 Minuten, dann bei 200 Grad braten - die letzten 5 Minuten leicht mit etwas Honig bepinseln und übergrillen. Knochen und Schwarte aus dem Topf entfernen -Grünkohl mit Salz, Pfeffer und etwas Senf abschmecken und mit Gänsebrust und -keule servieren. Als Beilage reicht man Salzkartoffeln oder kleine Pellkartoffeln  
- in Schweineschmalz andünsten, etwas Zucker darüber und fertig braten -Vorsicht! Verbrennt schnell.

Als Getränk kommt für Grünkohlfreaks nur Bier in Frage, ich würde zur 'Gänse-Version' einen leicht gekühlten Spätburgunder von August Kessler aus dem Rheingau trinken. Jedes Grünkohlessen ist eine fettige Angelegenheit, also halten Sie Grappa, Aquavit oder St. Margarethen bereit. Ob Sie Grünkohl zerschneiden oder zermatschen, ist Ihre Sache und Geschmack - ich empfehle eine leicht grobe Struktur, so kommt der Grünkohlgeschmack voll zur Geltung  
- und man sieht, was man isst.

# *In Apfel-Honig-Sauce Geschmorte Gänsekeule mit Walnusssknödel*

## **Zutaten**

---

MARINADE	
60 Gramm	Honig
500 ml	Apfelsaft
250 ml	Weißwein
6	Gewürznelken
1	Zimtstange
6	Wacholderbeeren
6	Pfefferkörner
2	Lorbeerblätter
	Salz
50 ml	Balsamico

---

GESCHMORTE GÄNSEKEULEN	
2	Gänsekeulen mit Knochen
30 Gramm	Butterschmalz
4	Rote Zwiebeln, geschält Und geviertelt
4	Knoblauchzehen, geschält Und halbiert
3	Äpfel geviertelt
150 ml	Apfelsaft
50 Gramm	Zucker
1	Vanilleschote das Mark
16	Apfelspalten
2 Essl.	Rosinen

---

WALNUSSEKNÖDEL	
400 ml	Milch
80 Gramm	Butter
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
150 Gramm	Grieß
60 Gramm	Walnüsse, fein gehackt und

	Geröstet
1	Eigelb
1	Ei

---

#### SCHMELZE

100 Gramm	Butter
2	Schalotten in kleine Würfel geschnitten
30 Gramm	Frische Weißbrotbrösel
40 Gramm	Walnüsse gemahlen
	Salz und Pfeffer
1 Essl.	Petersilie, gehackt Petersilienblätter

### Zubereitung

Den Honig in einem Topf erhitzen. 500 ml Apfelsaft und 250 ml Weißwein angießen und etwas einkochen lassen. Nelken, Zimtstange, Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Lorbeerblätter begeben, alles einmal aufkochen lassen und mit Salz und Balsamico abschmecken. Den Sud abkühlen lassen und die Gänsekeulen über Nacht darin marinieren.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit durch ein Sieb passieren. 30 g Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin von allen Seiten kross anbraten, dann wieder herausnehmen und reservieren. Die roten Zwiebeln, den Knoblauch und die geviertelten Äpfeln im gleichen Bräter anbraten, mit etwas Sud ablöschen. Die angebratenen Keulen hineinlegen und im vorgeheizten Backofen bei 150GradC etwa eine Stunde schmoren. Zwischendurch mit dem Sud immer wieder aufgießen. Die gegarten Keulen aus der Sauce nehmen und warm stellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren.

150 ml Apfelsaft mit Zucker und Vanillemark einkochen, bis eine sirupartige Flüssigkeit entsteht. Die Apfelspalten begeben und abkühlen lassen. Die Apfelspalten und die Rosinen zu der passierten Gänsesauce geben und nochmals erhitzen.

Die Milch mit der Butter aufkochen, mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Grieß in die kochende Milch einrühren und die Masse abbrennen (d. h. bei schwacher Hitze so lange rühren, bis sich die Masse vom Topfboden löst). Die Walnüsse untermischen, etwas abkühlen und nun zuerst das Eigelb und dann das Ei unter die Griessmasse rühren. Aus der ent-standenen Masse Klöße abdrehen, in siedendes Wasser geben, einmal aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Klöße ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Die Butter zergehen lassen. Die Schalottenwürfel darin anschwitzen, die Weißbrotbrösel und die Walnüsse in die aufgeschäumte Butter einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Die gegarten Walnussknödel in die Schmelze geben und einmal vorsichtig durchschwenken. Kurz vor dem Servieren die gehackte Petersilie untermischen.



Die Gänsekeulen tranchieren und mit der Apfelsauce und dem Walnussknödel anrichten. Mit glasierten Apfelspalten und Petersilienblättern garnieren.

Anmerkung: Ich habe 4 Keulen etwa 1 1/2 Stunden gegart und anschließend kurz unter dem Grill knusprig gebraten. Sauce entfettet.

Die Schmelze ist sehr reichlich (ich hatte für 6 Personen die 1 1/2fache Menge an Knödeln gemacht aber nur die Schmelze wie angegeben, war auch hier noch reichlich).

Lecker. Lässt sich recht gut vorbereiten.

# *Kirchweihganserl*

## **Zutaten**

- 1 Gans (ca. 700 g pro Person)
  - Salz
  - Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- Etwas Bier zum Bestreichen
- 2 Essl. (20 g) Speisestärke

## **Zubereitung**

Die Gans waschen, trockentupfen und außen mit Salz, innen mit Salz und Pfeffer einreiben. In einen großen Bräter geben, 1/4 Liter warmes Wasser eingießen und die geschälten Zwiebeln halbiert dazulegen. Die Gans ungefähr 2 bis 3 Stunden unter häufigem Wenden und Begießen mit dem abtropfenden Fett bei 200 Grad im Backofen braten - untere/mittlere Schiene.

Eine halbe Stunde vor Ende der Bratzeit die Soße entfetten und die Gans mit Bier bepinseln, damit die Haut schön knusprig wird. Die Gans aus der Soße nehmen, die Soße abschmecken und mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Die Gans zerteilen, die Soße getrennt dazu reichen und das Ganze mit Kartoffelknödeln servieren.

# *Knuspergans mit Sonnenblumenkerne*

## **Zutaten**

1		Küchenfertige Gans ca. 4 kg
2		Karotten
1/2	klein.	Sellerieknolle
1	Stange	Lauch
4		Knoblauchzehen
2		Lorbeerblätter
2	Ltr.	Bier
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

---

### FÜR DIE FÜLLUNG

600	Gramm	Äpfel
1	Bund	Petersilie
2		Majoranzweige
300	Gramm	Schalotten
100	Gramm	Geröstete Sonnenblumenkerne
		Salz
		Pfeffer

hacken.

4. In einem Bräter die Gans von allen Seiten anbraten. Dann das Wurzelgemüse, den feingehackten Knoblauch und die Lorbeerblätter zugeben und mitbraten. Die Gans auf den Rücken drehen und 2 1/2 bis 3 Stunden im Ofen garen, dabei immer wieder mit Bier übergießen.

5. Nach der Garzeit die Gans ruhen lassen. Den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen und aufbrachen. Das Fett mit einem Löffel abschöpfen und die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.

Beilage: Semmelknödel

## **Zubereitung**

1. Für die Füllung die Äpfel waschen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Die Kräuter mit kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Die Schalotten schälen. Kräuter und Schalotten fein hacken und mit den Äpfeln vermengen. Die Sonnenblumenkerne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180° vorheizen.

2. Die Gans waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Füllung in die Gans hineingeben, die Öffnung zunähen.

3. Das Gemüse putzen. Die Karotten in Stifte, den Sellerie in Würfel und den Lauch in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen und fein

# *Knusprige Gänsebrust*

## **Zutaten**

- 2 Gänsebrüstchen  
Salz, Pfeffer
- 1/2 Ltr. Wasser
- 1 Teel. Beifuß  
Gemüsewürfel (Sellerie,  
Karotte, Zwiebel)  
Öl zum Anbraten
- 1 Teel. Tomatenmark

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust mit etwas Salz und Pfeffer würzen und in einer flachen Kasserolle mit Wasser und Beifuß im vorgeheizten Backofen zugedeckt bei 200 °C zirka 50 bis 60 Minuten garen. Dann herausnehmen, die Brust vor den Knochen lösen und auf ein Blech geben. Das Gänsefett sollte nach dem Garen ebenfalls entnommen, die Flüssigkeit aus der Kasserolle beiseite gestellt werden.

Die Brüstchen bei 220 Grad Celsius etwa 5 bis 6 Minuten braten, bis die Haut schön braun und knusprig ist. Die zerkleinerten Knochen und das Wurzelgemüse in der Kasserolle in etwas Gänsefett oder Öl bräunen, Tomatenmark zufügen und mit dem Gänsefond ablöschen, bis die Sauce dunkelbraun wird.

Durch ein Sieb passieren, nachsalzen und alles im Mixer aufschlagen. Die Sauce kurz erhitzen, auf die Teller gießen. Die Brüstchen schräg in drei Teile schneiden und auf die heiße Sauce legen.

Dazu einen Backapfel, Rotkraut und Serviettenknödel reichen.

Historisches:

Bereits vor Jahrhunderten, so die Überlieferung, war die Gans ein hochgeschätzter Leckerbissen. Um den Riesenbedarf zu decken, haben Bewohner der Nilregion es verstanden, Gänseeier künstlich auszubrüten.

# *Knusprige Weihnachtsgans*

## **Zutaten**

1		Gans a ca. 4 kg
		Salz, Pfeffer
440	ml	Dose Maronen
4		Zwiebeln
2	groß.	Rote Äpfel (1)
1	groß.	Rote Äpfel (2)
1		Brötchen
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1	Teel.	Beifuß
1/2	Ltr.	Klare Brühe
2	Essl.	Butter
1	Essl.	Zucker
1/4	Ltr.	Rotwein
3	Essl.	Schlagsahne
		Soßenbinder

## **Zubereitung**

Gans waschen, abtrocknen, Loses Fett entfernen, Von innen kräftig Mit Salz einreiben. Maronen Abtropfen lassen, Zwiebeln schälen, Äpfel waschen. Die Innereien der Gans, Maronen, Zwiebeln, Äpfel (1) Und das Brötchen würfeln. Die Zutaten mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuß würzen. Die Fertige Füllung in die Gans geben, mit Spießen Und Küchengarn Verschließen. Die Gans auf der Fettpfanne 3 1/2-4 Std. bei ca. 175°C braten. Die Brühe angießen, Haut am Keulenansatz mehrmals Einstechen. Während Des Bratens anfangs mit Bratensaft, später mit Stark gesalzenem Wasser öfters bestreichen. Zum Schluss die Temperatur zum Bräunen Auf 250 GradC stellen. Äpfel (2) in Spalten Schneiden, in Fett und Zucker 5 Min. dünsten. Die fertig gebratene Gans Warm stellen, den Fond Entfetten und Durchsieben, mit Wasser auf 3/8 Ltr. (bezogen auf 8 Portionen) Auffüllen. Mit Rotwein und Sahne aufkochen. Soßenbinder einrühren Und mit Salz und Pfeffer Abschmecken. Die Gans Auf einer Platte mit Den Apfelspalten garnieren. Beilagen: Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

# ***Kohlrabi-Eintopf mit Kasseler und Gänsekeulen***

## **Zutaten**

500	Gramm	Gepökelter Schweinebauch (Kasseler)	<b>Zubereitung</b>
2		TK-Gänsekeulen	
4		Zwiebeln	Den Schweinebauch, die noch gefrorenen Gänsekeulen und
1	kg	Kohlrabi oder Steckrüben	
1	Essl.	Majoran	geschälte, kleingeschnittene Zwiebeln in
2	Essl.	Gekörnte Brühe	1 1/2 Liter Wasser aufsetzen, offen
6		Kartoffeln vorwiegend Festkochend	aufkochen und den Schaum abschöpfen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 25
		Salz und Pfeffer	Minuten kochen lassen.

Inzwischen die Kohlrabi oder Steckrüben schälen und würfeln, mit dem Majoran und der gekörnten Brühe zugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze 40 Minuten kochen lassen.

Wenn die Rüben fast gar sind, das Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen, die Knochen und das Fett entfernen und das Fleisch würfeln wie die Rüben. Wieder in den Topf geben und noch 30 Minuten garen.

Inzwischen die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem zweiten Topf in Salzwasser 15-20 Minuten kochen.

Die garen Kartoffelwürfel abgießen, ausdampfen lassen und kurz vor dem Servieren zu dem Eintopf rühren. Mit Salz und schwarzem Pfeffer pikant abschmecken.

## **Tips**

Kohlrabi sind für einen Frühjahrs-, die Steckrüben für einen Wintereintopf am besten geeignet. Die Steckrüben schmecken süßlichherb, haben wenig Kalorien, aber viel Ballaststoffe und Vitamin C. Großzügig schälen, holzige Stellen wegschneiden. Der Eintopf schmeckt am besten, wenn er am Tag vorher zubereitet und dann noch einmal aufgewärmt wird. Fleisch und Gemüse sollten so klein geschnitten werden, daß man auf einem Löffel von allem etwas hat.

# *Kohlrabi-Eintopf mit Kassler und Gänsekeulen*

## **Zutaten**

- 1 kg Kohlrabi oder Steckrüben
- 500 Gramm Gepökelter Schweinebauch (Kassler)
- 2 Tiefgefrorene Gänsekeulen
- 1 Ltr. Wasser
- 1/2
- 1 Essl. Majoran
- 2 Essl. Gekörnte Brühe
- 6 Kartoffeln geschält und Gewürfelt als Einlage
- Schwarzer Pfeffer a.d.M.
- Salz

## **Zubereitung**

Den Schweinebauch und die geforenen Gnsekeulen in Wasser 25 Minuten lang zugedeckt kochen lassen, dann die gewürfelten Steckrüben mit dem Majoran und der gekörnten Brühe dazugeben und mit dem Deckel bei kleiner Hitze 40 Minuten kochen lassen.

Wenn die Rüben gar sind, das Fleisch herausnehmen und vom Knochen und Fett befreien, das Fleisch ebenso gewürfelt wie die Steckrüben wieder in den Topf geben und währenddessen die Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen.

Die garen Kartoffelwürfel abdampfen und kurz vor dem Essen in den Topf mit dem Steckrüben und dem Fleisch geben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# Kräutergans

## Zutaten

---

		FÜR 4 - 6 PORTIONEN
1		Bratfertige Gans
		Salz
		Pfeffer
1		Kastenweißbrot
1/4	Ltr.	Milch
4		Eier
2		Zwiebeln
100	Gramm	Durchwachsenen Speck
1	Essl.	Majoran
1	Essl.	Thymian
1	Bund	Petersilie
1	Teel.	Beifuß
1	Teel.	Majoran

## Zubereitung

Gans innen und außen Waschen, dann mit Küchentrepp Trockentupfen. Salzen und pfeffern. Weißbrot in Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit der heißen Milch einweichen und übergießen. Den Speck auslassen, die Zwiebeln dazugeben und glasig schwitzen. Die Speckzwiebeln über dem eingeweichten Weißbrot verteilen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und der gehackten Petersilie würzen. Alles zu einer kompakten Masse verarbeiten und die Gans damit füllen. Die Füllung mit dem Handrücken immer wieder festdrücken. Danach die Füllöffnung mit einer Küchenschnur zunähen. Die Gans gleichmäßig von außen mit Beifuß und Majoran einreiben. Etwas Wasser in einen Bräter füllen, die Gans mit wenig Flüssigkeit braun anbraten. Tip: Wenn die Gans mit der Brust nach unten zuerst in die Pfanne/Bräter gelegt wird, fließt das Fett leichter aus. Wenden nicht vergessen!!! Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gasherd Stufe 3) ca. 2 Stunden garen lassen. Während der Garzeit öfter mit Wasser ablöschen und somit viel Bratensaft ziehen, der dann als Soße gereicht wird ggf. Soße entfetten.



# Martinigans

## Zutaten

1		Gans jung
<hr/>		
FÜR DIE FÜLLUNG		
150	Gramm	Weißbrot ohne Rinde
125	ml	Sahne
20	Gramm	Steinpilze getrocknet
100	ml	Rotwein
50	Gramm	Speck geräuchert
20	Gramm	Butter
50	Gramm	Champignons
1		Apfel säuerlich
40	Gramm	Schalotten
1		Knoblauchzehe
1/4		Lorbeerblatt
1		Wacholderbeere
10	ml	Apelschnaps
10	ml	Weinbrand
300	Gramm	Kalbfleisch
1	Bund	Petersilie, glatt
50	Gramm	Rinderzunge gekocht
150	Gramm	Gänselebermus
3		Eier
		Pfeffer, schwarz
		Thymian
		Rosmarin
		Muskatnuss
1/4		Zitrone geriebene Schale
		Salz

## Zubereitung

Gans auswaschen, trockentupfen, salzen. Weißbrot in Sahne und Steinpilze in Rotwein einweichen. Speck in Würfel schneiden und mit Butter in einer Pfanne auslassen, Champignons in Scheiben schneiden, Apfel schälen und in grobe Würfel schneiden. Schalotten fein würfeln, Knoblauch pellen, fein schneiden und mit Salz auf einem Brett zerdrücken, Lorbeer und Wacholder in einem Mörser stoßen, alles im Speckfett anschwitzen, mit dem Apfelschnaps und Weinbrand abkühlen lassen. Kalbfleisch Würfel schneiden, Petersilie gut hacken, alles durch den Fleischwolf drehen. Zunge würfel, Steinpilze ohne Flüssigkeit, Weißbrot, Gänselebermus, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Gewürze, Zitronenschale daruntermischen. Gans damit füllen. Zunähen. Im Ofen bei 250 Grad braten, ab und zu mit heißem Wasser begießen Bratzeit 1 1/2 bis 2 Stunden.

# Martinigans mit Kastanienfüllung

## Zutaten

1		Junge Gans a ca. 3 kg
		Salz
		Pfeffer
		Majoran
		Basilikum
500	ml	Hühnerbouillon
100	ml	Apfelwein

---

### GARNITUR

8	klein.	Äpfeln
8	Essl.	Preiselbeermarmelade

---

### FÜLLUNG

100	Gramm	Weißbrot
100	ml	Geflügelbouillon
700	Gramm	Kastanien in der Schale Oder
500	Gramm	Geschälte Kastanien
500	Gramm	Kalbsbrät
3		Schalotten feingehackt
1	Essl.	Butter
100	Gramm	Champignons
1	Bund	Petersilie gehackt
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss

## Zubereitung

Die Gans innen und außen Mit Salz, Pfeffer und Den übrigen Gewürzen Einreiben. Mit Folie Bedecken und 1 Stunde im Kühlschrank Stehenlassen. Inzwischen die Füllung Zubereiten. Das Brot in Stücke schneiden und In der Bouillon einweichen. Die Kastanien auf der Runden Seite Einritzen und Portionenweise in Kochendes Salzwasser Geben. Nach 5 Minuten herausnehmen und Sofort schälen (Kastanien lassen sich Nur Heiß gut schälen). Erkalten lassen und Kleinschneiden. Das Brot Gut Auspressen und durch ein Sieb streichen. Mit den Kastanien und dem Kalbsbrät mischen. Die Schalotten in der Butter Anziehen lassen, die Gewürfelten Champignons Beigeben und kurz Mitdünsten. Unter die Masse arbeiten und mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuss Abschmecken. Die Füllung in den Gänsebauch stopfen und Die Öffnung mit Küchenfaden zunähen. Die Gans mit dem Rücken Nach unten in eine Große Kasserolle oder auf ein Blech mit Rand Legen. Die Gans in Den auf 240 GradC Vorgeheizten Ofen Schieben. Nach 5 bis 10 Minuten mit 0,8 Vom

heißen Bouillon Begießen und bei 220 GradC während 90 Minuten Schmoren lassen. Wird die Gans auf dem Blech Gebraten, kann man sie Mit doppelt gefalteter Alufolie bedecken. Den Deckel oder die Folie Abnehmen und die Hälfte Des inzwischen Ausgetretenen Fettes Abschöpfen. Die Gans im Eigenen Fett etwa 1 Stunde bei 180 GradC Weiterbraten. Von Zeit zu Zeit vom Bratfett etwas Abschöpfen und Durch die restliche heiße Bouillon ersetzen. Die Apfel ungeschält mit Dem Ausstecher entkernen. Eine Viertelstunde vor dem Ende Der Bratzeit zur Gans Legen und Mitschmoren lassen, bis sie Weich sind. Die Gans auf eine große Platte anrichten, die Äpfel dazulegen und mit Preiselbeerkonfitüre Füllen. Die Sauce nochmals Entfetten. Apfelwein Zufügen und auf die Hälfte Einkochen lassen. Pikant Abschmecken. Durch ein Sieb passieren und Nach Belieben etwas frische Butter unter die Sauce Schlagen.

# *Martinigans mit Most und Äpfeln*

## **Zutaten**

- 1 Junge Gans a ca. 3.5 kg
- 1 groß. Zwiebel gehackt
- 2 Boskopäpfel geschält  
Und geraffelt
- 1 Karotte geraffelt
- 75 Gramm Mandeln geschält, gerieben
- 1 Essl. Rosine eingeweicht in
- 75 ml Süßmost warm
- 1 Teel. Majoran
- 1 Teel. Thymian
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Curry
- 25 Gramm Doppelrahmfrischkäse
- Salz
- Pfeffer

---

### ZUM BEPINSELN

- Öl
- 2 Essl. Most
- 1 Teel. Salz

---

### SAUCE

- 500 Gramm Boskopäpfel
- 25 Gramm Butter
- 4 Essl. Süßmost
- 1 Essl. Obstessig
- 1 Teel. Zimt
- 2 Gewürznelken
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Essl. Rohzucker
- Pfeffer

## **Zubereitung**

Wie bei jedem Geflügel, Das gebraten wird, ist Auch die beste Gans eine Junge Gans. Die Tiere Sollten zwar bereits Fleischig sein, aber Noch nicht zuviel Fett Angesetzt haben. Als Besonders delikat gelten Gänse aus der Gegend von Lyon, die noch nicht

Acht Monate alt sind. Im Gewicht liegen sie Zwischen drei und fünf Kilogramm. Im gerupften Zustand sollte die Haut Weißlich-orange sein Und keine dunkle Flecken aufweisen. Es gibt Heute auch gute Tiefgekühlte Gänse: das Fleisch erhält allerdings Nur dann den richtigen Geschmack, wenn es Ganz langsam aufgetaut wird. Achtung: nie bei Zimmertemperatur! Legen Sie den Vogel in den Kühlschrank und haben Sie 36 bis 40 Stunde Geduld, es lohnt sich. Eine Besonders knusprige Haut Bekommt die Gans im Ofen, Wenn man kurz Vor dem Servieren die Temperatur auf Maximum Erhöht und sie kurz mit Wasser (oder Bier) Bespritzt. Nach drei bis vier Minuten ist die Gänsehaut perfekt. Für die Füllung Zwiebel In wenig Butter glasig Dünsten. Geraffelte Äpfel, Karotte und im Warmen Most Eingeweichten Rosinen Samt den Gewürzen begeben und kurz Mischen. Käse Darunterziehen und vom Feuer nehmen. Backofen auf 225 GradC Vorheizen. Die Gans mit wenig Öl bepinseln und Mit Salz und Pfeffer innen Und außen würzen. Mit Der Farce füllen Und die Gans - mit der Brust nach oben - auf ein Gittereinsatz Über dem Backblech legen Und in den heißen Ofen Schieben. Unter Gelegentlichem Begießen Während einer Stunde Bei gleicher Hitze Braten. Danach die Temperatur auf 180 GradC Stellen und unter Begießen weitere 90 Minuten braten. Bei Zuviel Fett im Backblech, etwas Davon abgießen. Zuletzt Salz in heißem Most Auflösen, die Gänsebrust damit bepinseln Und ohne zu begießen Noch etwa eine Viertelstunde fertig Braten (diese Salzlösung dringt nicht Mehr ins Fleisch, sondern gibt eine Knusprige Haut). Vor dem Auftragen die Gans etwas ruhen lassen. Mit der warmen Apfelsauce servieren und Wer Mag mit entfetteten Bratjus. Apfelsauce: In eine Pfanne Die geschälten und in Schnitze Geschnittenen Äpfel leicht In Butter dämpfen. Die Gewürze begeben Und mit Most und Essig Ablöschen. Die Äpfeln Köcheln lassen, dann Erst den Zucker beifügen Und zu Brei verkochen Lassen.

# Martinigansl

## Zutaten

- 1 Küchenfertige Gans (4-5 kg)
  - 1 Teel. Majoran
  - 1 Teel. Gehackter Beifuß
- 

### FÜR DIE FÜLLE

- 500 Gramm Entrindetes Toastbrot
  - 2 Säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
  - 1 Zwiebel
  - 1 Teel. Gehacktes Liebstöckel
  - 2 Karotten
  - 1 Essl. Honig
  - 2 Essl. Butter
  - 125 ml Obers
  - 2 Eier
  - Salz
  - Pfeffer
  - Muskatnuss
- 

### ZUM BRATEN

- 3 Zwiebeln
  - 2 Orangen
  - 2 Säuerliche Äpfel
  - 1 Essl. Honig
  - 62 ml Orangensaft
  - 1/2
- 

### ALS BEILAGE

- Rotkraut

## Zubereitung

Gans innen und außen mit kaltem Wasser abspülen, danach trockentupfen. Gans beidseitig mit Salz und Pfeffer einreiben, innen auch mit Beifuß und Majoran würzen.

Für die Fülle: Toastbrot in etwa 1 ½ cm große Würfel schneiden. Äpfel schälen,

Kerngehäuse herausschneiden und das Fruchtfleisch in ½ cm große Würfel schneiden. Karotten schälen und in ½ cm-Würfel schneiden. Zwiebel schälen und feinwürfelig schneiden. In einer Pfanne Butter zergehen lassen. Zwiebel, Karotten und Äpfel kurz anschwitzen, mit Honig und Liebstöckel würzen. Die Masse unter die Brotwürfel mischen, mit den Eiern und dem Obers verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Gans mit der Brotmasse füllen, mit Küchengarnd und Holzspießen verschließen. Gans in eine Bratpfanne legen und etwa 2 cm hoch Wasser zugießen. Zwiebeln, geschälte Orangen und Äpfel in etwa 2 cm große Würfel schneiden, in die Pfanne legen. Die Gans 1 ½ Stunden im auf 170° C vorgeheizten Rohr auf der Brustseite braten. Danach die Gans wenden und weitere 2 Std mit Folie zugedeckt bei 200 °C braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen.

10 Minuten vor Ende der Bratzeit Honig und Orangensaft verrühren und die Gans damit einpinseln. Die Temperatur auf 220° C erhöhen und die Gans noch so lange braten, bis eine schöne braune Kruste entsteht. Gans aus dem Bräter nehmen. Bratensaft mit Hilfe eines Schöpfers entfetten und in einen Topf umfüllen. Den Saft etwa auf die Hälfte einkochen, dann durch ein Sieb gießen und mit dem Pürierstab aufmixen.

Die Gans tranchieren. Fleisch mit Fülle und Sauce auf Tellern anrichten. Mit Rotkraut servieren.

# *Martinigansl nach Großmutter-Art*

## **Zutaten**

- 1 Gans (4 - 4,5 kg)  
Salz, Majoran
  - 1 Teel. Mehl  
Wasser
- 

### MARONIFÜLLUNG

- 500 Gramm Geschälte, gedünstete  
Maroni
- 500 Gramm Geschälte, in Scheiben  
geschnittene Äpfel

## **Zubereitung**

Die Gans wird gerupft, ausgenommen und 3 Tage in einem Kühlraum (Speisekammer) abgelegt. Nach dem Waschen wird sie abgetrocknet, etwas gesalzen und innen mit Majoran gewürzt, mit Äpfel und Maroni gefüllt, mit der Brust nach unten in eine Pfanne mit etwas Wasser gegeben - und bei mäßiger Hitze im Rohr gebraten. Nach halber Bratzeit umdrehen. Bratzeit: eine Stunde pro Kilogramm. Um die Haut schön knusprig zu bekommen, wird die Gans häufig mit dem eigenem Saft begossen.

Beilagenempfehlung: Rotkraut und Knödel

Weinempfehlung: milder, weicher und im Holzfass ausgebauter Zweigelt

# *Martins - Gans*

## **Zutaten**

1 Gans  
Salz  
Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß  
Majoran

---

### FÜLLUNG

1/2 kg Esskastanien (Maronen)  
3 Äpfel (Boskop)  
100 Gramm Rosinen  
1 Essl. Apfelkraut

---

### SONSTIGE

Rotwein oder Apfelsaft zum  
Ablöschen für die Soße

## **Zubereitung**

Füllung: Maroni kreuzweise einritzen und bei 160°C im Backofen 20° rösten und schälen. Äpfel schälen und in grobe Stücke, so groß wie die Maroni, schneiden. Alles mit den Rosinen zusammen mischen.

Gans waschen und gut trocken tupfen mit Küchenpapier. Mit den Gewürzen innen und außen einreiben, Füllung fest hineinstopfen und Gans mit Rouladen - Nadeln zustecken. Gans mit der Brust nach unten in den Bräter legen und 2 h bei 150°C braten.

Gans vorsichtig wenden und ca. 8 mal weiterbraten, dabei immer wieder mit dem abgeschöpften Bratfett übergießen.

Gans herausnehmen und mit Servierplatte warmstellen.

Bratfett abgießen und aufbewahren. Fond mit Flüssigkeit angießen und aufrühren, ggf. mit Maizena binden und durch ein feines Sieb geben.

Beilagen: Kartoffelklöße und Apfelrotkohl.



# *Martins-Gänserollbraten mit Kastanienfüllung + Preiselkraut*

## **Zutaten**

1		Gans (ca. 4 kg, frisch, Ausgebeint s.u.) Innereien der Gans (* ersatzweise sonstige Geflügelinnereien Zwiebel (1-2) Äpfel (1-2) z.B. Boskop
3		Laugenbrezeln (in warmer Milch eingeweicht)
300	Gramm	Edelkastanien, geschält Orangenschale (unbehandelt)
125	ml	Calvados
1	Bund	Petersilie (großer Bund) Beifuß (hilft bei der Fettverdauung) Butterschmalz Salz weißer Pfeffer Zucker
2		Eier Küchengar (ca. 1,5 m) Wurzelgemüse Kandiszucker
125	ml	Whisky
1/4	Ltr.	Orangensaft (frisch Gepresst)
1/4		Weißkohl
1/4	Ltr.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

## **Zubereitung**

Die Mengenangaben sollten nicht so eng gesehen werden, da es in der Sendung keine gab, sie sind also nur ein Daumenmasz.

Gans ausbeinen: Die Flügelspitzen der Gans am 2. Gelenk abtrennen und separat legen. Die Gans auf den Rücken legen und entlang der Brusttite aufschneiden. Das Fleisch wird nun vorsichtig an den Knochen entlang abgelöst, incl. der Keulen und Flügel, so dass am Ende nur das Gerippe frei liegt (passt zu Halloween :-). Jetzt wird das Brustfleisch ausgelöst, dann müsste das innere Gerippe entnommen werden können. Auf der Arbeitsplatte liegen jetzt die Karkassen der Gans mit Keulen und Flügeln. Der Brustknochen lässt sich fast von allein entnehmen und anschließend werden die Flügel bzw. die Keulenknochen ausgelöst. Dazu wird jeweils am Gelenkansatz das Fleisch vom Knochen getrennt und der Knochen von außen nach innen geschoben. Weitere sich zeigende Muskelansätze werden durchtrennt und die Knochen beiseite gelegt (für den Gänsefond).

Geflügelfond: Aus den Knochen, Hautresten und Flügelspitzen kann mit Wurzelgemüse ein Fond hergestellt werden (Fondrezepte sollte es hier geben)

Füllung: Zwiebeln klein würfeln und in heißem Butterschmalz anbraten, dann die grob gewürfelten, geschälten Äpfel zufügen und mitbraten, bis die Zwiebel glasig wird. Die geschnittenen Innereien zugeben und auf heißer Flamme mitbraten. Dabei nicht zu sparsam mit weißem Pfeffer und Salz würzen (\* die Würze zieht in die Kochflüssigkeit). 1-2 Zweige getrockneten Beifuß darüberrebeln und mit dem Apfelschnaps (Calvados) ablöschen. In einer Extrapfanne die gewürfelten, eingeweichten Brezeln leicht anbraten und mit Deckel warmhalten. Maroni (Edelkastanien) mit etwas Zucker karamelisieren und anschließend mit Gänsefond ablöschen. Alle Zutaten der Füllung vermengen, 2 Eier darüber schlagen und ca. 1/4 der Oberfläche einer unbehandelten Orange darüber reiben. Die kleingehackte Petersilie (K. Wecker 'Zuviel ist nie zuviel', mind. eine Puddingschüssel voll) untermengen und alles intensiv verrühren.

Zubereitung:

Die Innenseite der Gans kräftig mit Pfeffer und Salz würzen (nicht zu sparsam) (die Brezeln saugen nachher)(\* Die Füllung auf dem Gänse'fladen' verteilen und gleichmäßig verstreichen (einen Rand von ca. 8 cm auf einer Breitseite freilassen). Die schmalen Seiten über die Füllung einschlagen und dann breitseitig zu einem Rollbraten formen.

Mit dem Küchengarn (keine Paketschnur!) zu einem Rollbraten binden. Dabei erst einmal die Längsseite einfassen und bei ca. 10 cm verknoten. Die Schnur unter der Fleischrolle durchführen und als Schlaufe am Längsfaden zurückziehen. Auf diese Art die ganze Rolle schnüren, so dass sie zusammenhält.

(\* Außen sollte die Rolle wohl genauso gewürzt werden

Der fertige Rollbraten wird in einer Kasserolle in heißem Butterschmalz rundherum angebraten. Dazu kommen einige Brocken Kandis und das Ganze wird mit dem Whisky abgelöscht (wer es mag). Zu dem kommt der 1/4 l Orangensaft und 3 Kellen Gänsefond + ca. 10 Zweige fischer Thymian.

Garen:

Ofen mit ca.170 Grad (Umluft) vorheizen und je nach Gewicht backen lassen. (\*) ab ca. 3 Std. mit der Sud einpinseln ? Die letzte 1/2 Std. auf 220 Grad hochfahren (+Pinseln)

Beilage: Weißkraut fein hobeln. In ein Baumwolltuch legen und mit viel Salz marinieren. Nach einigen Stunden auspressen, so dass das Krautwasser austritt und das Kraut 'trocken' ist. 1 EL Butter auslassen, ein paar Brocken Kandis zugeben und 2 Kellen Preiselbeeren darüber. Das 'trockene' Kraut dazu, eine Kelle Gänsefond und unter geschlossenem Deckel weich dünsten lassen.

Soße: Der Bratfond muss abgeseiht und entfettet werden. (J.Lafer hat da einen Trick mit einer transparente Kanne mit tief angesetztem Auslauf. Das Fett setzt sich oben ab, aus der tief angesetzten 'Schnülle' kommt zuerst der Bratfond. Der Fond wird dann durch weiterkochen angedickt.

# *Martinsgans*

## **Zutaten**

- 3        Äpfel
- 2        Zimtstangen
- 2        Gewürznelken
- 1    Ltr. Apfelsaft
- 3        Backpflaumen (ohne Stein)
- 1        Gans (ca. 6,5 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 2    Teel. Speisestärke
- 2    Essl. Aceto balsamico, evtl. mehr  
          (italienischer Würzessig)
- 1    Teel. Majoran (getrocknet)

## **Zubereitung**

Äpfel schälen und von den Kerngehäusen befreien. Die Äpfel 5 Min. mit Zimt und Gewürznelken im Apfelsaft ziehen lassen. In jeden Apfel eine Pflaume stecken.

Gans waschen, mit Küchenpapier trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Äpfel in die Gans füllen. Die Öffnung mit Holzstäbchen zustecken und wie einen Schnürschuh mit Rollgarn zusammenbinden. Die Gans mit der Brustseite nach unten auf ein Rost legen und mit einer Fettpfanne in den Backofen schieben, braten.

Schaltung: 180 - 200°, 1. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 180 Minuten

Nach der Hälfte der Bratzeit die Gans wenden. Immer wieder mit Bratfett beschöpfen und den Apfelsaft zugießen.

Für die Soße Bratensaft durch ein Sieb gießen und entfetten. Den Fond eventuell mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Speisestärke mit Aceto balsamico verrühren und die Soße damit binden. Nochmals aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die Gans aufschneiden und tranchieren. Äpfel herausnehmen, halbieren und mit Rotkohl und Knödeln zur Gans servieren.

# *Martinsgans - Zarte Gänsebrust mit Kürbis*

## **Zutaten**

1		Gänsebrustfilet (ca. 600 g)
40	Gramm	Ingwer
1		Knoblauchzehe
1		Chilischote
1		Limette Schale und Saft
1		Orange den Saft
3	Teel.	Honig
2	Essl.	Sojasoße
1		Hokkaido-Kürbis (ca. 500 g)
200	Gramm	Zuckerschoten, frisch oder TK
2	Essl.	Öl
30	Gramm	Butterschmalz
100	ml	Geflügelfond

## **Zubereitung**

Gänsebrustfilet waschen und trocken tupfen. Haut kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Ingwer und Knoblauch schälen. Chilischote entkernen. Ingwer, Knoblauch und Chilischote sehr fein hacken. Aus Ingwer-, Knoblauch-, Chilistücken, Limettensaft, Orangensaft, Honig und Sojasoße eine Marinade rühren.

Kürbis schälen, entkernen, Fruchtfleisch würfeln. Zuckerschoten waschen, abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Gänsebrust drin rundherum 10 Minuten anbraten, herausnehmen. Kürbisstücke darin anbraten. Zuckerschoten zufügen.

Gänsebrust mit der Hautseite nach oben in einen Bräter geben und leicht salzen. Gemüse um das Geflügel legen. Marinade über Gemüse und Fleisch gießen. Geflügelfond darübergeben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten weiterbraten. Gänsebrust herausnehmen, in dünne Scheiben schneiden.

Mit Gemüse und Soße aus dem Bräter auf vier Tellern anrichten. Dazu knusprig gebratene Kartoffelplätzchen servieren.

# *Martinsgans aus Münsterland, Wirsingblätter, Buchteln*

## Zutaten

1		Gans
1		Zwiebel
1		Karotte
1/2		Sellerieknolle
1		Zimtstange
200	ml	Rotwein
500	ml	Rotweinessig
60	Gramm	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
		Butter
		Wirsingblätter
200	Gramm	Pilze
2		Schalotten
1	Bund	Schnittlauch
		Knoblauch

---

### GARNITUR

Perlzwiebeln  
Karotten  
Mais  
Bohnen  
Pilze

---

### BUCHTELN

250	Gramm	Mehl
20	Gramm	Hefe
100	Gramm	Milch
50	Gramm	Butter
1		Eigelb
2	Essl.	Mohn

## Zubereitung

Gans waschen, salzen, pfeffern und bei 200oC in den Ofen schieben. Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Lauch in Würfel schneiden und nach einer Stunde zur Gans geben.

Die Wirsingblätter mit Salzwasser überbrühen. Die Pilze putzen und würfeln. Schalotten in Butter mit Knoblauch anziehen, Pilze zugeben und so lange anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Die Wirsingblätter mit dem Pilzen in ein Tuch einwickeln und Kugeln formen.

Aus dem Mehl, der Hefe, Butter und dem Eigelb einen Hefeteig herstellen und zweimal gehen lassen. Einmal dick ausrollen und kleine Kugeln formen, die man, in flüssiger Butter gewälzt, in einem Backgeschirr nochmals gehen lässt und dann mit Mohn bestreut bei 200 o C backen lässt.

Das Gemüse für die Garnitur putzen und garen.

Die Gans tranchieren und die Knochen wieder zu dem Gemüse geben. Das Tomatenmark und die Zimtstange kurz mitrösten und mit Rotwein und Essig ablöschen, mit Geflügelbrühe auffüllen und kräftig durchkochen. Die fertige Sauce durch ein Sieb schütten und mit

Butterflocken vollenden.

Anrichten:

Das Gemüse in Butter geschwenkt auf dem Teller anrichten. Das Fleisch umlegen, die Buchteln zugeben und etwas Zimtsosse angießen.

# *Martinsgans mit Äpfeln, Kartoffeln und Pilzen Gefüllt*

## **Zutaten**

1	Gans (1 Gans ca. 6 kg)
650 Gramm	Äpfel
350 Gramm	Kartoffeln
3	Zwiebeln
2	Champignons
	Haselnüsse, Haselnusspaste
	Oder andere Nüsse
	Rosinen
	Majoran
	Pfeffer
	Salz
	Cayennepfeffer
	Cognac
	Sojasauce

## **Zubereitung**

Zunächst fertigt man die Füllung: Die Zwiebeln, Äpfel und Kartoffeln werden Geschält und fein Gewürfelt. Die Champignons Werden geputzt und Ebenfalls fein Gewürfelt und Anschließend in Butter Glasig gebraten. Die Geflügelleber (und wenn es Jemand unbedingt will Auch die restlichen Innereien) und die Nüsse Werden mit einem Küchenmixer zerkleinert Und zugegeben. Das Ganze Gebe man nun in eine Große Schüssel und Gebe nach Geschmack die Rosinen dazu und würze Das ganze mit Majoran, Salz, Pfeffer

und, Wem's gefällt mit Sherry oder Portwein. Nun wird die Masse gut Vermengt. Jetzt geht es dem Federvieh An den Kragen: Die Gans wird innen und Außen gut abgewaschen. Zunächst wird sie am Hals mit Garn zugenäht. Dann wird sie innen und Außen mit einer Mischung aus Salz und Pfeffer eingerieben (frottiert). Jetzt kann Sie Mit der Füllung gestopft Werden. Anschließend Wird auch das Hinterteil zugenäht. Nun Werden noch die Flügel Und die Beine fest Um den Körper gebunden. Mit der Brustseite nach Unten wird sie nun In den auf 180-200 o C Vorgeheizten Ofen auf ein Rost gelegt. Unter Den Rost schiebe man eine Auffangschale, in die Man 1 Tasse Wasser Gebe (den Effekt kennen wir Aus der Sauna beim Aufguss: man schwitzt Wie ein Schw... äh, ich Meine, wie eine Gans). Nach einer Stunde Wird die Gans gewendet und Verbleibt bis zum Ende Der Garzeit so. Während der 2 1/2 bis 3-Stündigen Garzeit muss Sie ständig mit dem Ausgeschwitzten Fett Übergossen oder Eingepinselt werden Damit sie Schön knusprig wird. Wenn die Garzeit vorüber Ist (am besten steckt Man ein langes, Scharfes Messer zwischen Den Rippen bis in die Mitte der Füllung und Teste, ob die Messerspitze Sehr heiß ist), nehme Man die Gans aus Dem Ofen und zerteile sie In die Extremitäten und Handliche Stücke. Bis die Soße fertig ist, Bedecke man die Schüssel mit den Gänseteilen mit Alufolie Und stelle sie zum Warmhalten in den Ofen. Die Flüssigkeit in der Auffangschale besteht Fast ausschließlich Aus dem ausgeschwitzten Fett. Dieses wird nun Abgeschöpft. Der Rest Wird mit Salz, Pfeffer, Cayenne, Sojasauce und Einem Schuss Cognac Gewürzt und kurz Aufgekocht. Diese Sauce Kann dann über die Klöße Und die Gans gegeben werden. Zu der Gans serviere man Rohe Kartoffelklöße Und Rotkraut und einen Schönen, schweren Rotwein Oder Bier.

# *Martinsgans mit Brezelknödeln und Rosenkohlblättern in Specklauchsahne*

## Zutaten

---

FÜR DIE GANS	
1	Junge Gans ca. 2,5 kg, küchenfertig
	Meersalz
2	mittl. Äpfel (Boskop)
1	Zwiebel, geschält
1	Zweig Beifuß
400	ml Brauner Geflügelfond

---

FÜR DIE KNÖDEL	
4	Laugenbrötchen oder -brezeln
4	Eier
1	Schalotte
60	Gramm Speckwürfel
1/4	Ltr. Milch
1	Bund Gehackte Petersilie

---

FÜR DEN ROSENKOHL	
500	Gramm Rosenkohl
4	Essl. Sahne
1	Bund Schnittlauch
40	Gramm Speckwürfel
1	mittl. Zwiebel

---

FÜR DIE BRATÄPFEL	
4	Äpfel, Boskop gewaschen
40	Gramm Butter
2	Essl. Preiselbeeren
35	Gramm Zucker
1/2	Zitrone den Saft
2	Essl. Weißwein



## Zubereitung

Die Gans säubern, trockentupfen und von innen mit Salz würzen.

Die Äpfel schälen, halbieren und mit der Zwiebel und dem Beifuß in die Gans füllen.

Etwas Wasser in einem Bräter zum Kochen bringen und die Gans hineinlegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad Celsius etwa eineinhalb bis zwei Stunden garen, nach einer Stunde die Füllung aus der Gans nehmen und offen in den Bräter legen. Zwischendurch mehrmals mit der Bratflüssigkeit begießen.

Die Laugenbrötchen oder -brezeln in feine Scheiben schneiden. Die Milch mit den Speckwürfeln und Schalottenwürfeln aufkochen, zum Laugengebäck geben und eine Viertelstunde ziehen lassen.

Eigelb zu der erkalteten Masse hinzugeben, mit der gehackten Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem Teig kneten. Danach Knödeln formen und in kochendem Salzwasser etwa eine Viertelstunde ziehen lassen.

Die Gans aus dem Bräter nehmen, warm stellen. Den Geflügelfond in den Bräter geben, kräftig durchkochen und durch ein feines Sieb gießen. Wenn nötig entfetten, abschmecken.

Für die Bratäpfel das Kerngehäuse der Äpfel mit einem Apfelausstecher entfernen.

Die Äpfel in eine gebutterte Form setzen, mit Preiselbeeren füllen und mit Zucker bestreuen. Übrige Butter in Flöckchen darüber verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius braten. Zitronensaft und Wein dazugeben weiter schmoren lassen, bis der Saft dickflüssig eingekocht ist.

Bei dem Rosenkohl den Strunk entkernen, etwas Speck und Zwiebeln anbraten, aufgießen mit ein wenig Sahne und die gekochten Rosenkohlblätter hinzugeben, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und ganz zum Schluss den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Zum Servieren die Gans tranchieren, mit den Brezelknödeln und Bratäpfeln anrichten. Fleisch und Äpfel mit der jeweiligen Soße überziehen.

# *Martinsgans mit Brot, Speck, Eier und Innereien Gefüllt*

## **Zutaten**

1	Gans mit Innereien
	A ca. 3,5 bis 4 kg
80 Gramm	Speck
1/2	Zwiebel
1 Teel.	Butterschmalz
4	Altbackene Brötchen
2	Eier
1/2 Tasse	Milch
	Kräuter (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Beifuß)
	Jodsalz
	Pfeffer aus der Mühle
1 Ltr.	Gemüse- oder Fleischbrühe
	Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie, Lauch)

## **Zubereitung**

Die Gans gut auswaschen und anschließend mit einem Küchentuch trockentupfen. Die Brötchen in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die feingehackte Zwiebel und den kleingeschnittenen Speck in Butterschmalz glasig dünsten und zusammen mit den Eiern unter die Brötchen mengen. Die Milch erhitzen und über die Semmelmasse gießen. Mit Jodsalz und Pfeffer würzen, mit den gehackten Kräutern bestreuen und alles gut miteinander vermischen. Die kleingeschnittene Leber, das Herz und den Magen kurz anbraten und unter die Semmelmasse geben, nochmals gut vermengen. Diese Masse in die Gans füllen, gerade soviel, dass die Füllung nicht herausquillt.

Die Gans in einen Bräter geben, mit etwas Brühe angießen und im Rohr bei 200 Grad anbraten. Das kleingeschnittene Wurzelwerk dazugeben, ebenfalls die restliche Brühe und bei 180 Grad ca. 1 bis 1 1/2 Stunden weiterbraten. Nach Ende der Garzeit die Gans aus dem Ofen nehmen, vierteln und zusammen mit Kartoffelklößchen und Rotkohl auf Tellern anrichten. Mit Bratenfond übergießen.

# *Martinsgans mit Feiner Füllung und Rotweinkraut*

## **Zutaten**

1 Gans von 4000 g  
Salz und Pfeffer  
1/2 Ltr. Wasser

---

### FÜLLUNG

8 Trockene Brötchen  
500 ml Milch  
3 Eier  
50 Gramm Durchwachsener  
geräucherter  
Speck  
2 Zwiebeln  
1 Teel. Beifuß  
1 Teel. Salbeiblättchen,  
Feingehackt  
3 Essl. Petersilie, gehackt  
3 Essl. Schnittlauchröllchen,  
Gehackt  
50 Gramm Steinpilze  
50 Gramm Pfifferlinge  
Salz und Pfeffer

---

### SAUCE

200 ml Geflügelbrühe  
1 Teel. Speisestärke  
Salz und Pfeffer

---

### ROTWEINKRAUT

1 kg Rotkohl  
300 ml Rotwein  
2 Zwiebeln  
2 Essl. Schmalz  
3 Nelken  
5 Wacholderbeeren

## Salz und Pfeffer

### **Zubereitung**

Den Rotkohl am Vortag kochen, damit er gut durchzieht. Dafür Zwiebelwürfel in Schmalz anschwitzen, den feingehobelten Rotkohl darunter mischen. Nelken und Wacholderbeeren zufügen, salzen und pfeffern. Den Rotwein angießen, kurz aufkochen und mit Deckel eine Stunde bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für die Füllung Speck- und Zwiebelwürfel sowie die kleingeschnittenen Pilze in etwas Butterschmalz anbraten, abkühlen lassen. Alle Brötchen in 1 cm große Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und alle weiteren Zutaten der Füllung unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse einige Minuten ruhen lassen, dann in die Gans füllen. Die Gans mit einem Spieß verschließen. Mit Salz und Pfeffer außen würzen, dann in einen Bräter setzen. Einen halben Liter Wasser dazu geben und die Gans 3 Stunden bei 180 Grad im Ofen garen. Hin und wieder mit etwas Bratensaft begießen.

Die Gans in Portionen tranchieren, die Füllung in Scheiben schneiden. Zum Bratensatz die Geflügelbrühe gießen, mit dem Schneebesen kräftig rühren. Die mit zwei EL Wasser angerührte Speisestärke zufügen, kräftig aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und nach Geschmack mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Anrichten: In die Mitte des Tellers einen Saucenspiegel gießen, darauf eine Portion Gänsebraten und eine Scheibe der Füllung platzieren. Mit frischen Kräutern dekorieren.

Getränk: Dazu passt ein kräftiger Rotwein, zum Beispiel ein Bordeaux oder ein deutscher Dornfelder.

# Martinsgans mit Hagebutten

## Zutaten

1		Gans
4		Knoblauchzehen
1	Bund	Suppengemüse
2		Zwiebeln grob gewürfelt
10		Hagebutten
1	Essl.	Hägenmark
6	Essl.	Sherry
1	Essl.	Sherryessig
1	Teel.	Ingwerpulver
125	ml	Geflügelbrühe
		Salz, Pfeffer

---

### FÜLLUNG

6-8		Gewürfelte Scheiben Kastenweißbrot
125	ml	Milch
100	Gramm	Walnüsse gehackt
2	Essl.	Butter
2		Eier
50	Gramm	Herbsttrompeten oder Pfifferlinge getrocknet
1		Schalotte fein gehackt
30	Gramm	Bauchspeck fein gewürfelt
1	Essl.	Butter
1	Bund	Blattpetersilie fein Gehackt
		Salz, Pfeffer, Muskatnuss

aufschneiden.

## Zubereitung

Die Gans am Rückgrat entlang aufschneiden, dann immer am Rippenknochen entlang mit dem Messer das Fleisch vom Knochen trennen. Bei den Keulen die Knochen auslösen.

Herbsttrompeten in reichlich kaltem Wasser 15 Min. einweichen. Milch aufkochen und das Weißbrot einweichen. Schalotten und Speck in Butter andünsten. Pilze hacken und mit Petersilie, Walnüssen und Brot vermischen. Pfeffern, salzen und mit Muskat abschmecken. Die entbeinte Gans damit füllen.

Die Gans 2 Std. mit gewürfeltem Wurzelgemüse, Knoblauch und Zwiebeln im auf 180Grad vorgeheizten Ofen schmoren. Immer wieder mit etwas Wasser ablöschen. Gegen Ende des Schmorens die Sauce entfetten, Ingwer, Essig und Sherry zugeben. Die Sauce passieren.

Hagebutten halbieren, entkernen, in feine Streifen schneiden und unter die Sauce rühren. 10 Minuten offen kochen lassen. Das Fleisch am Tisch

# *Martinsgans mit Maronenfüllung*

## **Zutaten**

- 1       Küchenfertige Gans (ca. 3,5 Kg)
- 1 Pack. Maronen (400 g)
- 2       Boskopäpfel
- 1 Essl. Butter
- Herz und Leber der Gans
- 1       Brötchen
- 1       Eigelb
- 1/2 Teel. Salz
- 1       Prise Pfeffer
- 1       Prise Majoran
- 1       Prise Beifuß
- 2       Teel. Salz
- 125 ml Bier
- 1       Essl. Mehl
- 20 ml Cognac (Weinbrand)
- 1       Essl. Sojasoße

## **Zubereitung**

Gans waschen, gut abtrocknen. Gut abgetropfte Maronen klein hacken. Äpfel schälen, entkernen, in dünne Spalten schneiden. Herz und Leber in Würfel schneiden, Butter in einer Pfanne zerlaufen lassen, Herz und Leber auf 2 oder Automatik-Kochstelle 5 - 6 darin andünsten. Brötchen in Wasser einweichen, danach gut ausdrücken. Maronen, Äpfel, Innereien, Brötchen und Eigelb vermengen, mit Salz und Gewürzen abschmecken. Die Gans innen mit Salz ausreiben und füllen, dann mit Baumwollgarn zunähen oder mit Holzspießen zustecken, die Keulen zusammenbinden. Mit der Brustseite nach unten auf den Bratrost legen. In die

Fettpfanne 1 - 2 Tassen Wasser geben, braten. Schaltung: 180 -200°, 1 . Schiebeleiste v. u, 160 - 180°, Umluftbackofen 150 - 180 Minuten Nach 1 Stunde die Gans wenden. Während des Bratens mit einer Nadel einige Male die Haut unterhalb der Keulen einstechen, damit das Fett herausbraten kann. Nach ca. 2 Stunden Bratzeit das ausgebratene Fett in eine Schüssel abgießen. Wenn der Bratensatz bräunt, ca. in den letzten 30 Minuten der Bratzeit, etwas kochendes Wasser in die Fettpfanne gießen und die Gans ab und zu mit Bier beträufeln. 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Geflügel mit kaltem Salzwasser bepinseln, damit die Haut knusprig wird. Danach die Gans herausnehmen und warm stellen. Den Bratenfond mit einer Bratenbürste und etwas heißem Wasser lösen, in einen Topf gießen, mit in Wasser angerührtem Mehl binden, mit Cognac, Salz und etwas Sojasoße abschmecken. Tip: Zur Martinsgans werden Bratäpfel, Rotkohl, Kartoffeln oder Kartoffelklöße und ein trockener Rotwein gereicht. Zubereitungszeit: 220 Minuten

# *Martinsgans mit Maronensauce und Rotkohl*

## **Zutaten**

600	Gramm	Kartoffeln
1		Gänsebrust
2	Zweige	Beifuß
1		Apfel
1		Schalotte, fein geschnitten
200	ml	Sahne
200	ml	Geflügelbrühe
6		Maronen, geschält und Gekocht
1	klein.	Rotkohl
1		Gemüsezwiebel
1		Lorbeerblatt
	Etwas	Apfelessig
	Etwas	Rübenkraut (Zuckerrübensirup)
1	Prise	Zimt
		Salz, Pfeffer
		Butter, Schmalz

## **Zubereitung**

Für die Klöße 200 g Kartoffeln kochen und pellen.

Die Gänsebrust salzen und pfeffern. In einen kleinen Bräter oder eine Pfanne mit hohem Rand eine halbe Tasse gesalzenes Wasser angießen, die Gänsebrust mit der Hautseite nach unten einlegen und Beifußzweige dazu geben. Im 200 Grad (Umluft) heißen Ofen ca. 30 Minuten garen, dann drehen, dass die Hautseite oben liegt. Nun den geschälten und geviertelten Apfel und die Schalotte zugeben und noch ca. 15- 20 Minuten weiter garen. Dabei immer wieder etwas Bratflüssigkeit über die Brust geben.

Die Brust herausnehmen und warm stellen, das Fett abgießen. Mit Sahne und Geflügelbrühe den Bratensatz lösen, die Beifußzweige herausnehmen und den Rest pürieren. Die Sauce mit 50 g kalter Butter montieren, Maronen zugeben und abschmecken.

Die restlichen Kartoffeln schälen, roh fein reiben und gut ausdrücken (evtl. durch ein Küchentuch). Die Stärke, die sich in der ausgedrückten Flüssigkeit abgesetzt hat, zu den geriebenen Kartoffeln geben (ersatzweise 1 EL Kartoffelstärke). Die gekochten Kartoffeln durch die Presse drücken, mit der rohen Kartoffelmasse mischen, salzen und pfeffern. Aus dem Kartoffelteig Klöße formen, diese in siedendes Salzwasser gleiten lassen und ca. 15 Minuten garen.

Den Rotkohl und Gemüsezwiebel in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel im Schmalz anbraten, Rotkohl und ein Lorbeerblatt zugeben. Wenn der Kohl zusammen gefallen ist mit Apfelessig ablöschen, etwas Rübenkraut zugeben. Alles eine Stunde köcheln lassen und mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gänsebrust mit dem Rotkraut, Knödeln und Sauce anrichten.

# Martinsgans à la Schuhbeck

## Zutaten

1		Küchenfertige Gans mit Innereien (4-5 kg)
1	kg	Kalbsknochen
2	Essl.	Öl
1	Essl.	Puderzucker
3		Gewürfelte Zwiebeln
2		Gewürfelte Äpfel
150	Gramm	Gewürfelter Knollensellerie
80	Gramm	Gewürfelte Möhre
1		Gewürfelte Birne
1	Teel.	Tomatenmark
1/2	Ltr.	Geflügelbrühe
500	Gramm	Gewürfelte Laugenbrezel
3	Essl.	Butter
100	Gramm	Gewürfelter Bauchspeck
1		Gewürfelte Knoblauchzehe
1	Essl.	Gehackte Petersilie
1	Essl.	Gehackte Majoranblätter Evtl. mehr
1	Teel.	Gerebelter Beifuß Geriebene Muskatnuß
300	Gramm	Kalbsbrät
100	Gramm	Sahne
1/2	Teel.	Abgeriebene Zitronenschale
		Salz
		Pfeffer
1		Gewürfelte Kartoffel
2	Scheiben	Ingwer

## Zubereitung

Innereien, Hals, abgeschnittene Flügel und Kalbsknochen kleinhacken. Auf einem eingeölten Backblech bei 200 Grad 30 Minuten im Ofen bräunen. Puderzucker on einen Bräter sieben, auf der Herdplatte schnell karamelisieren. Knochen darin anschwitzen. Würfel von 1 Zwiebel und 1 Apfel sowie Birne, Sellerie und Möhre zufügen. 1 Minute anschwitzen, dann Tomatenmark einrühren. Mit Geflügelbrühe ablöschen, bei niedriger Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Brezelwürfel in aufgeschäumter Butter bräunen. Speck im restl. Öl anbraten. Restliche Zwiebel und Knoblauch mit anschwitzen. Kräuter, Muskat und restlichen Apfel mit einrühren. Abkühlen lassen. Kalbsbrät mit Sahne und Zitronenschale glattrühren, salzen und pfeffern. Brezel und Zwiebelmischung unterheben. Gans salzen, pfeffern und mit der Brezelmischung füllen. Zubinden. Bräter mit Knochen und Gemüse in den Ofen schieben. Gans auf einer Keulenseite auf die Knochen legen. Bei 160 Grad 1 Stunde braten, wenden und 1 Stunde weitergaren. Kartoffeln zufügen. Ofenhitze auf 200 Grad erhöhen. Gans auf dem Rücken 2 Std. weiterbraten. Häufig mit Sud übergießen. 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit den Ingwer zufügen. Gans herausnehmen und

tranchieren. Füllung auslösen, warmstellen. Restlichen Inhalt des Bräters durch ein Sieb geben und zur Soße abschmecken.

Tip: Falls die Haut der Gans 10 Minuten vor Ende der Garzeit noch nicht groß ist, etwas eiskaltes Salzwasser aufpinseln. Oder die Gans nach dem Füllen und Zubinden mit 1-2 Litern kochendem Wasser übergießen, dann im Ofen aber unbedingt regelmäßig befeuchten.



# *Mecklenburger Steckrübentopf*

## **Zutaten**

1	kg	Gänsekeulen gepökelt
1,2	kg	Steckrüben
500	Gramm	Kartoffeln
		Salz
		Grober Pfeffer
		Zucker
1/2	Ltr.	Klare Brühe Instant
3		Möhren
3		Petersilienwurzeln
2		Porreestangen
1	Bund	Petersilie

## **Zubereitung**

Keulen waschen, trockentupfen und in einem großen Schmortopf im eigenen Fett anbraten. Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.

Keulen herausnehmen, Steckrübe und Kartoffeln im Bratfett anbraten und mit wenig Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Brühe zugießen und die Keulen darauflegen. Alles aufkochen lassen und zugedeckt ca. 45 Minuten schmoren.

Möhren und Petersilienwurzel schälen, waschen und in Ringe schneiden. Auf den Steckrüben verteilen und weitere 20 Minuten garen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, fein hacken und darüberstreuen.

# *Oca Arrosto Ripiena - Gefüllte Gans auf Italienisch*

## **Zutaten**

1	Küchenfertige Gans 3 kg ca.
250 Gramm	Bratwurst
150 Gramm	Grüne Oliven
	Salz
	Pfeffer, frisch gemahlen
1	Trüffel
1 Tasse	Öl

## **Zubereitung**

Die Innereien sorgfältig säubern und fein hacken. Die Bratwürste ohne Haut zerkleinern, die Oliven entkernen und grob hacken, die Trüffel putzen und würfeln. Alles gut vermengen. Die Gans mit dieser Farce füllen. Mit Küchengarn die Hals- und Bauchöffnung zunähen. Den Vogel dressieren. In ein Schmortopf in reichlich Öl legen, salzen, pfeffern. Drei Stunden im Ofen bei ca. 200 Grad garen, ab und zu mit etwas ca. Wasser begießen.

# *Oie Rotie D'anvers (Gänsebraten aus Antwerpen)*

## Zutaten

1 Gans ca. 3000-4500 Gramm  
Majoran, Thymian

---

ZUM BEGIESSEN  
Paprika edelsüß  
Salz, Pfeffer, Wasser

---

FÜR DIE FÜLLUNG  
500 Gramm Kleine Kartoffeln  
Salz, Pfeffer, Paprika  
3 Essl. Gänsefett  
2 Zwiebel groß  
2 Knoblauchzehen  
250 Gramm Bratwurstmasse  
1 Bund Petersilie

---

FÜR DIE SAUCE  
Bratensaft/-fond

2 Tassen Wasser  
abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Paprika be-  
streuen. 2-3 Esslöffel Gänsefett in  
einer Pfanne erhitzen, darin eine kleingeschnittene und eine geviertelte Zwiebel mit  
den gehackten Knoblauch-  
zehen goldgelb anbraten. Die Kartoffeln zugeben und  
unter Wenden halbgar schmoren.

SAUCE: Bratenfond mit dem Wasser aufkochen und durch ein Sieb streichen.

## Zubereitung

Die Gans aus- und das Fett  
herausnehmen, die bohnengraue Drüse  
aus dem Bürzel herausschneiden. Die  
Gans waschen, abtrocknen, innen mit  
Majoran und Thymian einreiben und  
füllen (siehe unten). In einen Bräter  
legen und mit geschlaucenem Deckel bei  
200 Grad braten. (Wenn die Gans nicht  
zu groß ist, kann man sie auch in einen  
Römertopf legen die Garzeit verlängert  
sich dadurch um etwa eine halbe Stunde.  
) Nach der halben Garzeit die Gans um-  
drehen. Für die letzten zehn Minuten den  
Deckel vom Bräter nehmen, und die  
Ganz mit der Mischung aus Paprika,  
Salz und Wasser begießen. Bräter für die  
Restzeit offenlassen.

FUELLUNG: Die Kartoffeln schälen,

# *Panierte Gans mit Rosenkohl*

## **Zutaten**

1	Gans von ca. 4-5 kg
2	Zwiebeln
100 Gramm	Knollensellerie
2	Möhren
1	Kräuterbündel (Lauchgrün, Lorbeerblatt, Thymianzweige)
10	Pfefferkörner
1	Ei Salz, Pfeffer Mehl, Paniermehl Estragon, getrocknet
800 Gramm	Rosenkohl Butter

## **Zubereitung**

Die Gans vom Händler 5 große Stücke teilen lassen, das heißt 2 Brusthälften mit Knochen und Flügel, die beiden Keulen und den Hals, Schmalz und restliche Knochen auch mitnehmen.

Zu Hause die Gänseteile gründlich mit viel Wasser abspülen, dann alles zusammen mit den gewaschenen und geputzten Zwiebeln, Sellerie und Möhren (alles in grobe Stücke geschnitten) in einem Topf mit (mit allen Knochen und dem Gänsefett) soviel Wasser zum Kochen bringen, dass die

Gänsestücke gerade bedeckt sind. Nach dem ersten Aufkochen das Kräuterbündel, die Pfefferkörner und etwas Salz zufügen, dann das Fleisch ca. 2 Stunden ganz leicht köcheln lassen, bis das Fleisch sich ganz leicht von den Knochen lösen lässt. Dann alles zusammen im Topf, am besten über Nacht, abkühlen lassen. Am nächsten Tag das Fett abschöpfen (die entfettete Brühe lässt sich wunderbar einfrieren und/oder als Grundlage für eine leckere Suppe verwenden), und das Fleisch von den Knochen abnehmen und in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Den Rosenkohl waschen und putzen, die äußeren Blätter entfernen. Dann mit einem Küchenmesser die Blätter unten am Strunk abschneiden und einzeln abzupfen. Die Rosenkohlblätter blanchieren, also in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten sprudelnd kochen, dann sofort durch ein Sieb abgießen und mit viel kaltem Wasser abschrecken.

Für die Fleisch-Panade das Ei mit einer Gabel gründlich verschlagen. Die Gänsestücke salzen und pfeffern, zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen, und schließlich in der mit dem fein gehackten Estragon vermischten Panade wälzen, bis sie gleichmäßig paniert sind.

Die panierten Gänsestücke in einer großen Pfanne im abgeschöpften Gänsefett knusprig braten, gleichzeitig die Rosenkohlblätter in einer Mischung aus Schmalz und Butter kurz dünsten und mit etwas Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Dazu passen Pellkartoffeln, die man durchaus vor dem Servieren auch noch in dem Bratfett der Gänsestücke schwenken kann.

# Pochierte Gans

## Zutaten

Gans, 3,5 Kilo schwer

---

### FÜR DIE BRÜHE

8-10	Ltr.	Wasser (abhängig von der Größe des Topfes)
150	ml	Dunkle Sojasauce
300	ml	Süßer Reiswein (Mirin)
10		Nelken
4	Zweige	Rosmarin
		Schale einer ganzen Orange
3		Zimtstangen
800	Gramm	Brauner Zucker
		Salz zum Abschmecken

---

### FÜR DIE SAUCE

250	Gramm	In Malzessig eingelegte Zwiebeln, fein gehackt
1	klein.	Rote Chilischote ohne Kerne, fein gehackt
1	klein.	Stück Ingwer, fein gehackt
1	Bund	Schnittlauch als Garnitur, in 2 cm lange Stücke geschnitten

## Zubereitung

Wasser und die übrigen Zutaten für die Brühe in einen großen Topf geben, dabei sicherstellen, dass genug Flüssigkeit vorhanden ist, um die Gans zu bedecken. Langsam zum Kochen bringen. Gans roh in die fast noch kochende Brühe legen. Herd ausstellen und die Gans 1,5 bis 2 Stunden in der langsam abkühlenden Flüssigkeit gar werden lassen, je nach Größe. Die Gans herausnehmen, wenn der Topf gerade noch warm ist und die Gans sich noch fest anfühlt. Für die Sauce die gehackten eingelegten Zwiebeln, die Chilischote und den Ingwer zusammengeben. Ein wenig Malzessig aus dem Glas mit den eingelegten Zwiebeln hinzufügen und gut verrühren. Gans dünn aufschneiden, mit der Sauce anrichten und mit Schnittlauch garnieren.

# Pommersche Gans

## Zutaten

1		Gans küchenfertig 3 1/2-4 kg ca.
		Salz
		Majoran gerebelt
<hr/>		
		FÜLLUNG
3		Äpfel
200	Gramm	Backpflaumen, eingeweicht
		Entsteint
2	Essl.	Zucker
1/2	Teel.	Gemahlenem Zimt
4	Essl.	Schwarzbrot gerieben
2	Essl.	Weinbrand
<hr/>		
		GAREN/SAUCE
		Wasser heiß
		Salzwasser kalt
1	Essl.	Speisestärke oder doppelte Menge, zum Andicken
4	Essl.	Sahne
2	Essl.	Apfelmus
		Weinbrand zum Abschmecken

## Zubereitung

Gans unter fließendem kaltem Wasser abspülen, Trockentupfen, Keulen und Flügel mit Küchengarnt am Rumpf befestigen, die Gans innen mit Salz gerebeltem Majoran einreiben. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, Entkernen in Scheiben schneiden, mit eingeweichten, entsteinten Backpflaumen, Zucker, gemahlenem Zimt, geriebenem Schwarzbrot und Weinbrand vermengen, die Gans damit füllen, mit Küchengarnt zunähen. Die Gans mit dem Rücken nach unten auf den Rost in eine mit Wasser ausgespülte Rostbratpfanne legen, auf der unteren Schiene in den vorgeheizten Backofen schieben, etwas heißes Wasser hineingießen. Während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Gans stechen, damit das Fett besser ausbraten kann. Das sich sammelnde Fett ab und zu über die Gans gießen, hin und wieder auch abschöpfen. Sobald der Bratensatz

bräunt, etwas heißes Wasser hinzugießen, die Gans ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen etwa 10 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön kross wird. Die garen Gans auf einer vorgewärmten Platte anrichten (Fäden entfernen), warm stellen. Den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen. Speisestärke mit Sahne anrühren, den Bratensatz damit binden, Apfelmus unterrühren, mit Weinbrand abschmecken. Bratzeit: 2 1/2 - 3 Stunden bei 175-200 GradC (Gas: Stufe 3-4)

# *Pommersche Gans auf Äpfeln*

## **Zutaten**

- 500 Gramm Kleine Äpfel
- 75 Gramm Korinthen
- 125 ml Fleischbrühe aus  
Brühwürfel
- 1/2 Zitrone
- 1 Junggans, klein, bratfertig,  
(3-4 kg schwer)
- 2 Teel. Salz
- 2 Essl. Semmelbrösel
- 1 Prise Gemahlene Nelken
- 100 Gramm Mandelspäne aus dem  
Beutel
- 2 Essl. Öl

## **Zubereitung**

Erforderliche Küchengeräte: Zitruspresse, Bratenpfanne mit Deckel Das wird vorbereitet: Die Äpfel schälen, jedoch Nicht zerschneiden Und den Stiel nicht Entfernen. Die Korinthen Waschen und abtropfen Lassen. Die Fleischbrühe Nach Vorschrift Zubereiten. Den Zitronensaft auspressen. Den Backofen auf 200 GradC vorheizen. So wird's gemacht: Die Gans Innen und außen kalt Ausspülen, Trockentupfen und innen und Außen mit dem Salz Einreiben. Die Äpfel in die Bratenpfanne legen, die Korinthen und die Semmelbrösel Darüberstreuen und die Gans darauflegen. Die Fleischbrühe um die Gans Gießen. Den Zitronensaft, das Nelkenpulver, die Mandelspäne und das Öl Zufügen. Die Gans Zudecken und 40 Minuten im Vorgeheizten Backofen Schmoren Lassen. Nach 40 Minuten den Deckel Abnehmen und die Gans Weitere 50 Minuten knusprig braun Braten. Die fertige Gans im offenen, Abgeschalteten Backofen Noch 10 Minuten nachziehen lassen. So wird angerichtet: Die Gans und die Äpfel auf eine Vorgewärmten Platte anrichten und den Bratensatz als Sauce Gesondert dazu Reichen. Dazu passt: Salzkartoffeln Oder Kartoffelknödel Und Kastanien-Rotkohl.

# *Pommersche Spickgans mit Pellkartoffeln und Feldsalat*

## **Zutaten**

1		FrISChe Gans
		Ersatzweise --
500	Gramm	Geräucherte Gänsebrust
400	Gramm	Feldsalat
80	Gramm	Marinierter Kürbis
6		Kirschtomaten
1 1/2	kg	Kartoffeln
200	ml	Sauerrahm
1	Bund	Schnittlauch
6	Essl.	Kürbiskernöl
2	Essl.	Weinessig (5%)
1		Schalotte
		Petersilie
		Majoran
50	Gramm	Butter

## **Zubereitung**

Die Gänsebrust mit einem Scharfen Messer Auslösen, dass die Brusthälften zusammen Hängenbleiben. Die Brust von allen Seiten Mit reichlich Pökelsalz Einreiben, etwas Pfeffern, und 3 bis 7 Tage in Einem geschlossenen Gefäß An einen kühlen Ort Stellen, so dass die Brust in der sich bildenden Lake gut durchpökeln Kann. Dann die Brust herausnehmen, Die beiden Hälften Zusammenklappen und Die offenen Randseiten mit Einem Faden Zusammennähen. Die Gänsebrust dann in der Räucherammer mit Buchenholzrauch Mindestens 7 Tage kalt Räuchern. Das Pökeln Bzw. Räuchern übernimmt Nach Absprache der Örtliche Schlachterfachbetrieb. Nachdem die Pellkartoffeln Aufgesetzt sind, wird Die Vinaigrette für Den Feldsalat vorbereitet: Essig und Kürbiskernöl Verrühren, die Kleingehackte Schalotte, Petersilie und Schnittlauch hinzugeben, Mit Pfeffer und Salz würzen Und alles zusammen mit Einem Rührstab Pürieren. Den gewaschenen Feldsalat In die Vinaigrette Stippen und auf den Tellern anrichten. Die Halbierten Kirschtomaten Sowie marinierte Kürbissternchen dazugeben. Anschließend den Sauerrahm mit etwas Schnittlauch verrühren, Mit Pfeffer und Salz Abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Gut durchgekühlte Gänsebrust in möglichst Dünne Scheiben schneiden, Auf die Teller geben und Rasch mit den Gepellten und in heißer Butter geschwenkten Kartoffeln servieren.



# *Praline von Geräucherter Gänsebrust mit Zweierlei Gänseleber und Brioche*

## Zutaten

---

GÄNSEBRUST-PRALINE	
200 Gramm	Geräucherte Gänsebrust In dünnen Scheiben
100 Gramm	Frische Gänseleber
25 ml	Portwein
125 ml	Geflügelfond
3 Blätter	Gelatine
50 Gramm	Butter zimmerwarm
1 Prise	Zucker
	Salz, weißer Pfeffer
	Öl
	Getoastetes Brioche

---

GEBRATENE GÄNSELEBER	
240 Gramm	Gänsestopfleber
	Mehl
	Salz
	Weißer Pfeffer
	Zucker
1 Essl.	Öl

---

GARNITUR	
200 Gramm	Rapunzelsalat
	Kleiner Feldsalat
	Getrocknete Datteln
	Feigen
	Nüsse

---

VINAIGRETTE	
3 Essl.	Nussöl
1 Essl.	Geflügelbrühe
1 Essl.	Nussessig

- 1 Essl. Wermut  
Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Vinaigrette mischen. Für das Gänsebrust-Praline eine geölte Espresso-Tasse (oder kleine Kaffee-Tasse) mit Klarsichtfolie glatt auslegen. Die Folie soll an den Seiten überhängen. In einem kleinen Topf den Portwein auf ein Minimum reduzieren. Mit dem Fond ablöschen und um die Hälfte reduzieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Die von Sehnen und Häuten befreite und geputzte, frische Gänseleber mit der Butter in den Mixer geben. Würzen mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker. Mit dem heißen Fond übergießen und sofort gut durchmixen.

In dem heißen Püree die Gelatine auflösen. Das Püree durch ein Sieb streichen (passieren). Die Masse in einer gekühlten Schüssel abkühlen lassen. Dabei mehrmals gut durchrühren, damit keine Klumpen entstehen.

Mit der dünn geschnittenen Gänsebrust die Tassen auslegen, mit Mousse füllen und oben verschließen. Für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

Das Brioche rund ausstechen und toasten. Datteln, Feigen und Nüsse getrennt zerkleinern. Die Gänsestopfleber von der äußeren Haut befreien. In die großen, gewachsenen Stücke teilen und sichtbare Adern entfernen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen, in Mehl wenden. In eine beschichtete Pfanne Öl geben und die Gänseleber von beiden Seiten goldgelb braten.

In einer Schüssel den Rapunzel-Salat mit der Vinaigrette übergießen und auf dem Teller als 'Beet' anrichten. Pralines aus den Tassen stürzen. Das getoastete Brioche in die Mitte des Tellers setzen. Darauf die gebratene Gänseleber und obendrauf das Praline. Die gehackten Zutaten rundherum streuen.

# *Rillettes aus Gänsefleisch*

## **Zutaten**

750	Gramm	Gänsefleisch In kleine Stücke
500	Gramm	Schweinebauch In Würfel
200	ml	Wasser
1		'Bouquet garni' (*) Salz Pfeffer
1		Zwiebel fein gehackt
2		Knoblauchzehen dito
1		Karotte dito

## **Zubereitung**

(\*) 'Bouquet garni': Gemüsebündel mit 1 Lauchstengel, 1 Karotte und 1/2 Knollensellerie, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken

Fleisch mit allen übrigen Zutaten in einen Kochtopf geben. Bei sehr niedriger Temperatur etwa 8 Stunden kochen, bis das Fleisch von den Knochen fällt.

Das Fett abschöpfen und beiseite stellen.

Das Fleisch mit einer Gabel fein zerkleinern und alle Knochen herausnehmen.

Die Rillettes in glasierte Steinzeuggefäße oder in kleine Sterilisiergläser abfüllen. Eine Schicht von dem zurückbehaltenen Fett darübergießen und das Fleisch vollständig bedecken.

Auskühlen lassen, die Töpfe mit Pergamentpapier, die Sterilisiergläser noch heiß mit Gummi und Deckel verschließen und an einem kühlen und trockenen Platz aufbewahren.

# *Rillettes vom Schwein - Rillettes de Cochon*

## **Zutaten**

50	Gramm	Gänseschmalz
500	Gramm	Schweinefleisch
250	Gramm	Gänsefleisch auch anderes Geflügel wie Ente passt
1		Schalotte, feingehackt bis 2
2		Thymianzweige bis 3
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Man lässt das Gänseschmalz in einem schweren Topf schmelzen und gibt das kleingeschnittene Fleisch, die Schalotten und Thymianzweige dazu, würzt mit Salz und Pfeffer und lässt alles bei schwacher Hitze etwa 4 Stunden schmoren, die Masse soll nicht kochen. Dann entfernt man die Thymianzweige, entfettet die Fleischmasse, indem man sie durch ein Tuch seigt, und füllt sie nach leichtem Abkühlen in vorbereitete Gläser oder Töpfchen. Das durch das Tuch abgeseigte Fett wird über die eingefüllte Fleischmasse gegeben, dann werden die Gefäße abgedeckt und zugebunden. Kühl gelagert, sind die Rillettes lange haltbar.

# *Rotkohl mit Gänseklein und Kastanien*

## **Zutaten**

1	groß.	Glas Rotkohl (720ml)
800	Gramm	Gänseklein
30	Gramm	Gänseschmalz
1		Zwiebel
1		Apfel
1		Nelke
		Salz
		Pfeffer
1	klein.	Dose Esskastanien
1/4	Ltr.	Apfelwein
		AUSSERDEM
1		Tonform

## **Zubereitung**

Die Tonform 10 Minuten in Wasser legen. Zwiebel und Apfel putzen und in Stücke schneiden. Gänseschmalz auslassen und die Zwiebel darin lgasig werden lassen. Rotkol, Apfel und Nelke hinzugeben, mit Apfelwein aufgießen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Rotkohl in die abgetropfte Form geben und die Kastanien darüber verteilen. Gesäubertes und trockengetupftes Gänseklein darauf legen. Die Form zudecken und in den kalten Backofen stellen, etwa 1 Stunde bei 250oC garen. Vor dem Servieren das Gänseklein von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

# *Salat Exquisit*

## **Zutaten**

400	Gramm	Artischockenherzen (Dose)
4	Essl.	Olivenöl
4	Essl.	Essig
1	klein.	Zwiebel feingehackt
1/4	Teel.	Salz
1		Ei hartgekocht, feingehackt
1	Bund	Schnittlauch feingehackt
2	Essl.	Sahne
4	Scheiben	Geräucherte Gänsebrust
4	klein.	Scheiben Edelpilzkäse (50g)

## **Zubereitung**

**ACHTUNG!!** Zubereitung ist bereits am Vorabend möglich.

Artischockenherzen halbieren und auf einem Sieb abtropfenlassen. Aus Essig, Öl, Zwiebeln und Salz eine Marinade rühren. Die gut abgetropften Artischockenteile in eine Schüssel geben, die Marinade darübertrüefeln und über Nacht kühlen. Erst kurz vor dem Servieren Ei, Schnittlauch und Sahne leicht verschlagen, über die Herzen geben und mit Gänsebrustscheiben und Edelpilz garnieren.

# *Salbeigans mit Apfel-Zwiebel-Gemüse*

## **Zutaten**

- 1 Frühmastgans (ca. 3 kg)
- 4 Salbeizweige
- Salz
- Pfeffer
- 1/4 Ltr. Weißwein
- 1 Teel. Butter/Margarine
- 1 Teel. Mehl
- 2 Zwiebeln
- 6 Äpfel z.B. Boskop
- Cayennepfeffer
- Streuwürze

## **Zubereitung**

Blätter von 3 Salbeizweigen in ausgelassenem Gänsefett (aus der Bauchhöhle) knusprig rösten, herausnehmen, auf Küchentrepp abtropfen lassen. Gans abwischen, salzen und pfeffern, den 4. Salbeizweig in die Bauchhöhle stecken.

Im aromatisierten Schmalz braun anbraten, 1 Tasse Wasser dazugießen und im offenen Bräter 3 Stunden bei 180 GradC im Ofen braten. Beim gelegentlichen Wenden mit einer Nadel die Haut unter Brust u. Keulen einstechen, Wasser ergänzen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit das Fett abgießen, die Gans mit kaltem Salzwasser bestreichen, damit die Haut schön knusprig wird, zurück in den Ofen schieben.

Abgegossenen Bratfond entfetten (1 tb Fett wird für das Gemüse benötigt) mit Weißwein auf 1/2l auffüllen und binden. Dazu Butter und Mehl verkneten, zu einer Kugel formen und in die heftig kochende Sauce geben.

Die in Streifen geschnittenen Zwiebeln in 1 tb Gänseschmalz hellbraun braten, geschälte, in Schnitze geteilte Äpfel dazugeben und unter Wenden etwa 10 Min. dünsten, kräftig mit Salz, Cayennepfeffer, Streuwürze abschmecken.

Gans mit den gebratenen Salbeiblättchen bestreuen und mit Gemüse umlegt servieren. Dazu gibt es Knödel.

# *Salbeigans mit Brezelfüllung*

## **Zutaten**

4	kg	Gans
1	Bund	Salbei
2		Zwiebeln
1	Bund	Suppengrün
200	Gramm	Laugenbrezeln
		Salz
		Pfeffer
		Cayennepfeffer
125	ml	Bier
2	Essl.	Gänsefett (1)
1	Teel.	Salz (2)

## **Zubereitung**

Die Gans gründlich von innen und außen waschen. Sichtbares Fett auslösen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und trocken abreiben. Die Haut der Gans von Bauch- und Halsseite her abheben, die Salbeiblätter darunter schieben und die Haut wieder andrücken.

Zwiebeln pellen und würfeln. Suppengrün waschen, putzen und sehr fein würfeln. Laugenbrezeln würfeln. Gänsefett (1) kleinschneiden und in einem Topf erhitzen. Gemüse und Zwiebeln darin unter Wenden anschwitzen. Laugenbrezeln untermischen. Mit wenig Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Füllung in den Bauch der Gans geben, zunähen.

Einen Bräter mit Wasser ausspülen und die Gans mit der Brustseite nach unten hineinlegen. Im vorgeheizten Ofen etwa 2 1/2 Stunden braten wenn die Brust braun wird, die Gans umdrehen.

Zwischendurch Salz (2) und Bier verrühren und die Gans abwechselnd damit und mit Bratfett begießen.

Bratenfond entfetten und zur Gans reichen.

Dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.



# *Schwarzsauer von Gänseklein*

## **Zutaten**

1		Gänseklein (Kopf, Hals, Flügel, Magen Herz, Lunge Leber)
1/2	Ltr.	Gänseblut
1	Ltr.	Brühe
400	Gramm	Birnen
2		Nelken
2		Lorbeerblätter
		Essig, Salz, Zucker, Pfeffer

## **Zubereitung**

Vom Gänseklein Hals und Kopf zerkleinern. Das Gänseblut beim Schlachten auffangen und mit etwas Essig verrühren damit es nicht gerinnt (hält ca. 4-6 Tage). Gänseklein in wenig Wasser zum Kochen bringen, dann mit der Brühe auffüllen und in etwa einer Stunde gar kochen. Die geschälten und in Stücke geschnittenen Birnen sowie das Blut mit den Gewürzen in die Brühe geben und aufkochen bis die Birnen gar sind. Das Gänseklein vom Knochen lösen und in die Brühe zurückgeben. Die Brühe muss nun dickflüssig sein, notfalls etwas Mehl einrühren. Mit in Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln servieren.

Anmerkung: Wenn kein Gänseblut verfügbar ist, kann zur geschmacklichen Abrundung der Sauce auch Schweineblut (beim Metzger vorbestellen) verwendet werden.

# *Steckrübensuppe mit Geräucherter Gänsebrust*

## **Zutaten**

400	Gramm	Steckrüben
1		Zwiebel
30	Gramm	Margarine
1	Essl.	Mohn
1/2	Ltr.	Geflügelfond Fertigprodukt
125	Gramm	Schlagsahne
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
8	Scheiben	Geräucherte Gänsebrust
		Petersilie zum Garnieren

## **Zubereitung**

Steckrüben schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel pellen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Margarine erhitzen Steckrüben, Zwiebel und Mohn darin anschwitzen. Mit Geflügelfond und Sahne ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat würzen. 30 Minuten köcheln.

Mit dem Schneidstab des Handrührgerätes das Ganze pürieren: evtl nachwürzen. Die Suppe mit dem Schneidstab aufschäumen. In tiefe Teller füllen und je 2 Scheiben Gänsebrust hineingegeben. Mit Petersilienblättchen garnieren.

# *Strassburger Gänsetopf*

## **Zutaten**

1	kg	Gänsestücke
1	Dose	Weinsauerkraut
1	Tasse	Apfelsaft ODER Apfelwein ODER Weißwein
2	Essl.	Gänseschmalz
1		Quitte
200	ml	Calvados
1		Zwiebel
3		Gewürnelken
1		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Honig

## **Zubereitung**

Die Gänsestücke in Gänseschmalz in einer Pfanne von allen Seiten bräunen. Salzen und pfeffern. Das Sauerkraut in den gewässerten Römertopf schichten. Die Zwiebel halbieren und jede Hälfte mit Nelken und Lorbeerblatt spicken. Auf das Kraut legen. Die Quitte schälen, vom Kerngehäuse befreien, in feine Scheiben schneiden und darüberstreuen. Mit dem Saft oder Wein, in dem der Honig verrührt wurde, aufgießen.

Das angebratene Fleisch daraufgeben. Den Topf schließen und das Ganze bei 250oC 2 1/2 Stunden garschmoren. Dann vorsichtig die Zwiebelhälften mit den Gewürzen entfernen.

Die Fleischstücke gesondert servieren. Das Kraut und die Quittenscheiben mit einer Gabel untereinanderrühren und mit dem Calvados oder auch Cognac würzen.

Im Elsass serviert man dazu diese herrlichen Kartoffeln: Rohe, mittelgroße Kartoffeln gut unter fließendem Wasser abbürsten. Der Länge nach halbieren und auf ein Backblech legen. Mit Salz, Kümmel und Butterflöckchen bestreuen und in der Bratröhre so weich werden lassen, dass sie beinahe zerfallen.

# *Süß-Scharfe Gänsekeulen auf Gemüse*

## **Zutaten**

- 4 Gänsekeulen a je 400 g  
Salz
  - 2 Essl. Öl
  - 1 klein. Ananas a 1 kg
  - 1/2 Teel. Sambal oelek
- 

### GEMÜSE

- 4 groß. Karotten
- 1 Staudensellerie
- 2 Essl. Öl zum Braten +/-
- 4 Essl. Chilisauce (süß-pikant)  
Zucker

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen abspülen und trockentupfen. Mit Salz bestreuen und mit Öl einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa eine Stunde braten.

Die Ananas schälen und in Stücke schneiden. 100 g Fruchtfleisch mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren und mit Sambal oelek verrühren. Die Keulen mit der Ananaspaste einstreichen und weitere zwanzig bis dreißig Minuten braten.

Für das Gemüse: Die Karotten schälen und in feine Streifen schneiden. Staudensellerie putzen, abspülen und in dünne Scheiben schneiden oder auf dem Gemüsehobel hobeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Karotten, Staudensellerie und Ananasstücke portionsweise darin unter Rühren anbraten. Die Chilisauce unterrühren und das Gemüse mit Salz und Zucker würzen. Zu den Gänsekeulen servieren.

Tipp: Um das Gemüse zu braten, können Sie etwas Gänsefett aus der Saftpfanne nehmen.

Dazu: Basmati-Reis

# *Süßsaure Gänsekeule Dithmarscher Art*

## **Zutaten**

- 4 Stücke Gänsekeulen (je 250 bis 300 Gramm, z.B. von Dithmarscher Gänse)
- 2 Ltr. Wasser
- 250 ml Weißwein
- 3 Stücke Zwiebeln
- 1 Teel. Jodsalz
- 2 Stücke Lorbeerblätter
- 1 Teel. Senfkörner
- 1 Stück Zimtstange
- 2 Essl. Zucker
- 2 Essl. Butterschmalz
- 2 Essl. Mais- oder Kartoffelstärke
- 1 Prise Pfeffer aus der Mühle
- 1 Teel. Apfelessig

## **Zubereitung**

Für den Sud Wasser und Weißwein in einen Topf geben und aufkochen lassen. Inzwischen die Zwiebeln abziehen, in Scheiben schneiden und Jodsalz, Lorbeerblättern, Senfkörnern und Zimt dazu geben.

Die Gänsekeulen unter fließend kaltem Wasser abbrausen und in den heißen Sud geben. Bei geringer Hitzezufuhr etwa 2 bis 3 Stunden langsam garen lassen. Ab und zu wenden und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.

Die Gänsekeulen vom Herd nehmen und im Sud (mind. 2 Stunden oder über Nacht) abkühlen lassen. Die Keulen herausnehmen und mit Küchentrepp trocknen. Vom kalten Sud 500 ml durch ein Sieb gießen, abmessen und bereitstellen.

Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, Zucker zufügen und unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Mit dem vorbereiteten Sud aufgießen und aufkochen lassen. Die Gänsekeule hineinlegen und etwa 15 Minuten mit erhitzen. Ab und zu wenden und mit der Soße übergießen.

Zum Schluss die Stärke in einer halben Tasse kaltem Sud anrühren und die Soße damit binden. Mit Jodsalz, Pfeffer aus der Mühle und einem Schuss Apfelessig süßsauer abschmecken.

Dazu passen ein Traubensauerkraut und kleine Kartoffelklöße.

# *Weihnachts-Gans mit Fleischfüllung*

## **Zutaten**

1		Gans
		Salz, Pfeffer
		Gänseleber
		Herz
500	Gramm	Schweinemett
1		Feingehackte Zwiebel
2		Brötchen eingeweicht
2		Eier
		Salz, Pfeffer, Muskat
		Petersilie gehackt

## **Zubereitung**

Gans außen salzen und Pfeffern. Innereien Durch Fleischwolf drehen Und mit Hackfleisch, Ausgedrückten Brötchen, Eiern und Gewürzen Vermischen. Gans füllen, Zunähen und im Vorgeheizten Ofen in ca. 2 Stunden goldbraun braten. Regelmäßig begießen.

# Weihnachtsgans II

## Zutaten

- 1 Bauerngans a 4 bis 4,5 Kg
  - Brauner Zucker
  - Salz und Pfeffer
- 

ALTERNATIVE  
FRUCHTFÜLLUNGEN  
Apfel, Zwiebel, Orangen,  
Majoran  
Pflaumen in Rum getränkt  
Mit Orangen und Mandeln  
Aprikosen, Feigen mit etwas  
Ingwer und Rosinen  
Apfel, Orangen und Ingwer

## Zubereitung

Der Gänsebraten gehört immer noch zu den Klassikern an Festtagen. Knusprig gebraten mit feiner Füllung macht er einen schönen Winteroder Weihnachtstag zum Höhepunkt. Einige Regeln für einen perfekten Braten sollte man unbedingt beachten:

Nur frische Gänse verwenden, diese rechtzeitig beim Geflügelhändler bestellen. Die Sauce muss immer eigenständig hergestellt werden keine Saucenrührerei mit dem Fettsud. Mindestbratzeit: 2,5-3 Stunden. Scharfes Tranchierbesteck oder Geflügelschere bereithalten. Füllungen mit fruchtigen Zutaten wählen durchgedrehte Fleisch- oder Leberfüllungen sind out.

Die Gans innen und außen salzen und pfeffern, mit einer Früchtemischung gut füllen und zunähen. In den vorgeheizten Backofen geben, die erste Stunde bei 250 Grad, dabei die Gans einmal wenden, dann weitere 1 1/2 bis 2 Stunden bei 190 Grad braten

Die Gans ständig mit dem Bratensatz und Wasser begießen. Während der Bratzeit die Gans an Keule und Bauch anstechen, damit das Fett abfließt. Zum Ende der Garzeit die Gans mit braunem aufgelösten Zucker bestreichen, aber Vorsicht, sie wird schnell braun!

Dann die fertige Gans mit Füllung, Sauce, Püree und Sauerkraut servieren.

Wenn Sie während der Bratzeit die Sauce hergestellt haben, das Püree abgeschmeckt und das Kraut langsam geschmort haben, steht dem Genuss dieses köstlichen Vogels nichts mehr im Wege.

# Weihnachtsgans mit Bratapfel

## Zutaten

1		Junge frische Gans (2-3 kg)
		Salz
1		Apfel (Boskop)
1		Zwiebel, geschält
1	Zweig	Beifuß
1/4	Ltr.	Wasser
1/2	Ltr.	Brauner Fond

---

### GRIESSNOCKEN

150	Gramm	Butter
		Salz
4		Eier
250	Gramm	Grieß
5		Brötchen
1/8		1 Sauerrahm
		Kartoffeln
1	Schuss	Muskat

---

### BRATAPFEL

4		Äpfel (Boskop, Cox Orange)
50	Gramm	Butter
1	Essl.	Preiselbeeren
30	Gramm	Zucker
1/2		Zitrone, Saft von
1	Essl.	Weißwein

## Zubereitung

1. Die Gans salzen, mit dem halbierten Apfel, der halbierten Zwiebel und dem Beifuß füllen.

2. Das Wasser in einen Bräter geben, die dressierte Gans hineingehen und bei 220°C 1-2 Stunden (je nach Alter der Gans) braten. Dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen.

3. Nach der halben Bratzeit die Füllung aus der Gans nehmen und im Bräter mitschmoren lassen. Küchenfaden entfernen und die Gans weiter dämpfen, bis das



Fleisch sehr weich ist. Erst dann die Oberhitze erhöhen, damit die Gans Farbe annimmt. Herausnehmen und warmstellen.

4. Für die Soße den Bratfond in den Bräter geben, mit dem Bratensatz und dem Apfel-Zwiebel-Gemisch kräftig durchkochen. Durchseihen, entfetten, warm stehen.

5. In der Zwischenzeit die Butter für die Grießnocken schaumigrühren, die Eier nach und nach zugeben und den Grieß einrühren. Mindestens 1 Stunde stehen lassen, in dieser Zeit mehrmals kräftig durchschlagen.

6. Die Brötchen entrinden, in kleine Würfel schneiden, in Sauerrahm einweichen.

7. Kartoffeln in der Schale kochen, schälen und grob zerteilt im Ofen (5 Minuten bei 200°C) trocknen lassen. Passieren, die eingeweichten Brötchen, Muskat und die Grießmasse zugeben, alles gut vermengen. Mit einem nassen Löffel Nocken abstechen und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen.

8. Für die Bratäpfel die Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in eine gebutterte flache Pfanne geben, mit den Preiselbeeren füllen und dem Zucker bestreuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und in den auf höchste Hitzestufe vorgeheizten Backofen (ca. 260 Grad) schieben. 15-20 Minuten braten. Kurz vor Ende der Bratzeit Zitronensaft und Weißwein zugeben. Die Äpfel so lange im Ofen lassen, bis sich eine dickflüssige Soße entwickelt hat.

9. Die Gans tranchieren, mit den Bratäpfeln und Nocken auf vorgewärmten Tellern anrichten. Fleisch und Äpfel mit ihrer Soße nappieren. Als Weihnachts-Menü:  
Vorspeise: Lachs auf Kressesoße Hauptspeise: Weihnachtsgans mit Bratapfel und Grießnocken Nachspeise: Lebkuchen-Soufflé mit Rumsahne

# Weihnachtsgans mit Gebratenem Rosenkohl

## Zutaten

---

	FÜR 6 PERSONEN
1	Bratfertige Gans (etwa 4 kg)
	Salz
2	groß. Zwiebeln
750 Gramm	Säuerliche Äpfel
	Thymian
	Majoran
	Beifuß

---

	GEBRATENER ROSENKOHL
600 Gramm	Geputzter Rosenkohl
	Salz
150 Gramm	Butter
	Frisch gemahlener Pfeffer
	Gehackte Petersilie

## Zubereitung

1. Innereien aus der Gans nehmen, möglichst viel Fett (Flomen) entfernen. Gans innen und außen waschen, trockentupfen. Innereien (außer Leber) grob schneiden, zusammen mit 1,5 l leicht gesalzenem Wasser in die Saftpfanne des Backofens geben, diesen auf 220 Grad vorheizen, Pfanne einschieben.

2. Zwiebeln schneiden, eine mit etwas Gänsefett schmoren, die andere in die Saftpfanne geben, Äpfel schälen, entkernen, vierteln und mit der geschmorten Zwiebel, Thymian und Majoran in die Gans füllen. Diese zustecken und mit der Brustseite nach unten in das siedende Wasser der

Saftpfanne legen.

3. Nach einer Stunde umdrehen, Seifuß in den Bratsud geben, Gänsehaut an den Schenkelfalten einstecken, damit möglichst viel Fett auslaufen kann. Unter häufigem Beschöpfen an die 3 Stunden weiterbraten, eventuell Wasser nachfüllen.

4. Die Gans herausnehmen, auf den mit Folie bedeckten Rost legen, Ofen auf höchste Temperatur schalten und die Gans auf Mittelschiene braun und groß werden lassen.

5. Bratsaft entfetten, Leber durch ein Sieb hineindrücken, Fond aus der Saftpfanne lösen, alles in einen Topf gießen und kräftig durchkochen. Abschmecken. Gebratener Rosenkohl

1. Köhlchen in sprudelndem Wasser 10 Minuten blanchieren, herausnehmen, abtropfen, einmal eiskalt duschen, und in gut gesalzenem Wasser langsam gar kochen. Abtropfen und leicht mit Salz bestreuen (das nimmt alle Feuchtigkeit weg).

2. Butter in großer Pfanne braun werden lassen, Rosenkohl hineingehen, pfeffern.

Wer sich den Rosenkohl ohne Muskat nicht vorstellen kann, würze jetzt.

Kohlköpfchen braun braten: Sie fressen die Butter auf. Mit Petersilie bestreut anrichten.

# Weihnachtsgans mit Hackbratenfüllung

## Zutaten

900	Gramm	Große Gemüsezwiebel
300	Gramm	Äpfel (z.B. Bräburn)
3	Essl.	Öl
1/2	Bund	Majoran
		Salz und Pfeffer
400	Gramm	Kalbsbrät (oder feine, Rohe Kalbsbratwurst)
400	Gramm	Gemischtes Hackfleisch
2		Eier (Kl. M)
1	Teel.	Wildgewürzpulver
80	Gramm	Backpflaumen
1		Gans (ca. 4 kg, mit Gänseklein)
80	Gramm	Gänseschmalz
3/4	Ltr.	Rotwein
		Zucker
		Balsamessig
1-2	Essl.	Dunkler Saucenbinder

## Zubereitung

1. 400 g Zwiebeln pellen und fein würfeln. Äpfel ungeschält vierteln, entkernen und grob würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin 5 Min. braten. Äpfel zugeben und weitere 3 Min. braten. Majoran fein hacken und untermengen. mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen. Brät und Hack mit Eiern verrühren, mit Pfeffer und Wildgewürz würzen. Backpflaumen fein würfeln. Das kalte Apfel-Zwiebel-Gemüse mit den Backpflaumen untermengen.

2. Die Gans innen und außen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und durch die Bauchöffnung mit der Hackmasse füllen. Das Gänseklein

und den Hals in grobe Stücke schneiden. 500 g Zwiebeln ungeschält grob würfeln. Gänseschmalz grob hacken und in einem Bräter schmelzen. Zwiebeln, Gänseklein und Hals darin braun anbraten. Überflüssiges Fett abgießen, den Ansatz mit Rotwein ablöschen und die Gans in den Bräter legen.

3. Im heißen Ofen bei 150 Grad auf der untersten Schiene 3 Std. garen (Gas 1, Umluft nicht empfehlenswert). Gans nach 3 Std. herausnehmen, Sauce durch ein Sieb gießen. Gans wieder in den Bräter setzen und nochmals 2 Std. garen, dabei ab und zu mit ausgetretenem Fett bestreichen.

4. Sauce entfetten, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, 1 El Zucker und einigen Tropfen Balsamessig würzen. mit Saucenbinder binden. Nach Ablauf der Garzeit den Ofen auf 220 Grad (Gas 3-4) erhitzen und die Gans weitere 10-15 Min. goldbraun braten. mit der Sauce servieren, dazu passen Rotkohl und Kartoffelklöße.

**Tipp:** von der Gans mit Hackbratenfüllung werden 6-8 Personen satt. Nehmen weniger Gäste an Ihrem Weihnachtsessen teil, ist die Füllung ein schönes Gericht für den nächsten Tag. Dazu wickeln Sie den Hackbraten in Alufolie, erhitzen ihn im Ofen und servieren ihn mit dem übrigem Rotkohl, den aufgebratenen Klößen und Sauce.

# Wildgans

## Zutaten

1		Küchenfertige Wildgans
10	Gramm	Getrocknete Steinpilze
200	ml	Heißes Wasser
5		Semmeln
200	ml	Milch
10	Gramm	Butter
2	Prisen	Backpulver
1	klein.	Zwiebel gehackt
1		Ei
1		Ei(dotter)
1	Essl.	Petersilie gehackt
		Pfeffer
		Salz
		Zahnstocher
		Küchengarn

---

## SOSSE

10	Gramm	Butterschmalz
1	Zweig	Petersilie
1	Zweig	Sellerie
1	Zweig	Liebstockel
1		Karotte
1/2		Zwiebel
20	Gramm	Butter
1		Zwiebel feingehackt
30	ml	Weinbrand
2	Essl.	Paradeismark
250	ml	Sahne

## Zubereitung

Die Steinpilze in eine Schüssel geben, mit dem heißen Wasser übergießen und eine Stunde weichen lassen. Semmeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch mit der Butter erhitzen und über die Semmeln gießen. 20 Minuten ziehen lassen. Das Backpulver, die Zwiebel, das Ei, der Eidotter und die Petersilie zufügen, pfeffern und salzen. Die Pilze abtropfen lassen, das Einweichwasser auffangen. Pilze fein hacken und zu den Semmeln geben, alles zu einem Teig

verarbeiten. Den Backofen auf 180° C vorheizen. Die Gans mit der Teigmasse füllen, quer zur Bauchöffnung die Zahnstocher stecken und die Öffnung mit dem Küchegarn zuschnüren, dabei die Keulen mit an den Körper binden. Die Gans außen mit Pfeffer und Salz würzen. In einen Bräter 500 ml Wasser geben, die Gans einsetzen, zudecken und in die Backröhre schieben. Deckel nach zwei Stunden entfernen und die Gans bei auf 160° C reduzierter Hitze ca. 60 Minuten bräunen. Zwischendurch mehrfach begießen. Die Gans aus dem Bräter nehmen und einige Minuten ruhen lassen. Die Flügel, die Keulen und die Brustfilets vom Körper abschneiden. Über dem Rücken mit einer Geflügelschere das Knochengestänge rundum aufschneiden, den Brustkorb abheben. Die Fülle auf dem Rückenknochen belassen und auf eine Platte setzen. Die Brustfilets, die Flügel und die Keulen auf der Platte mit anrichten. Soße: Den Hals und die äußeren Flügelknochen der Gans mit der Geflügelschere in Stücke schneiden, pfeffern und salzen. In einem Topf das Butterschmalz erhitzen und darin die Gänseteile rundum anbraten, die Kräuter und das Wurzelgemüse zugeben und mit Wasser bedecken. Bei milder Hitze 60 Minuten köcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb gießen und beiseite stellen. Die Butter in einer Kasserolle erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, mit Weinbrand ablöschen. Das Paradeismark einrühren, das Pilzwasser und die Suppe zugießen und auf die Hälfte einkochen. Sahne zugießen und bei mittlerer Hitze zu einer sämigen Soße einkochen. Mit Pfeffer und Salz würzen, durch ein Sieb gießen und zur Gans reichen.

Beilage Prinzessbohnen

# *Wildgansbrust*

## **Zutaten**

- 1 Wildgansbrust ausgelöst
- Pfeffer
- Salz
- 20 ml Pflanzenöl
- 30 ml Weißwein
- 30 ml Wasser
- 2 Essl. Balsamico
- 2 Essl. Olivenöl,  
Schnittlauch  
Rote Pfefferkörner

## **Zubereitung**

Wildgansbrust pfeffern und salzen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch anbraten, die Pfanne vom Herd nehmen. Den Backofen auf 150° C vorheizen. Das Fleisch zusammen mit dem Wein und dem Wasser in einen Bratfolienbeutel geben, auf den Rost legen und auf der mittleren Schiene etwa 75 Minuten braten lassen. Den Saft auffangen, entfetten, in einer Kasserolle auf die Menge von 2 el einkochen und abkühlen lassen. Gänsebrust in Aluminiumfolie einschlagen und gut auskühlen lassen. Den Fleischsaft mit dem Balsamico, dem Olivenöl, etwas Salz und den Schnittlauchröllchen zu einer Soße verrühren. Gänsebrust in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, mit der Soße beträufeln und mit rotem Pfeffer bestreuen. Mit Toast und Butter servieren.

# *Wintergemüse: Grünkohl mit Gänsekeule*

## **Zutaten**

4		Gänsekeulen a je 400 g
		Salz
		Pfeffer
1,2	kg	Grünkohl
2		Zwiebeln
		Muskatnuss
300	ml	Gemüsebrühe
500	Gramm	Kartoffeln

## **Zubereitung**

Die Gänsekeulen abspülen, trocken tupfen, salzen und pfeffern, ohne Fett in einem schweren Topf oder einer Pfanne (backofengeeignet) rundum anbraten, den geschlossenen Topf oder die Pfanne in den auf 200 Grad, Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen schieben und eine Stunde schmoren.

Grünkohl gründlich abspülen, putzen (dicke Mittelrippen entfernen) und abtropfen lassen, die Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden.

Den Topf aus dem Backofen nehmen, die Keulen herausnehmen und auf einen Teller legen.

Zwiebel und den Grünkohl im ausgebratenen Gänsefett fünf Minuten anbraten, die Brühe zugießen und einmal aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen, die Keulen auf den Grünkohl legen und im geschlossenen Topf noch einmal 40 Minuten im Backofen weiterschmoren.

Kartoffeln schälen und grob raffeln, auf den Grünkohl geben und weitere fünfzehn Minuten backen. Die Kartoffeln mit dem Kohl vermischen und nochmals abschmecken.

# *Wirsingpäckchen mit Gänsestopfleber - Bocconcini di Verza al Foie Gras*

## **Zutaten**

	Salz
18	Wirsingblätter
360 Gramm	Gänsestopfleber (Foie gras)
2	Kochäpfel
15 Gramm	Butter
	Frisch gemahlener Pfeffer

## **Zubereitung**

Verwenden Sie die kleinen, zarten Innenblätter des Wirsings. Kopfsalat bietet einen geeigneten Ersatz.

Ein praktischer Hinweis zum Braten der Gänsestopfleber:

Füllen Sie einen Plastikbeutel zu einem Drittel mit Mehl, legen Sie die Leberscheiben hinein und überziehen Sie sie durch behutsames Bewegen und Wenden des Beutels gleichmäßig mit Mehl.

In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kohlblätter 1 Minute blanchieren. Abgießen, kalt abbrausen und trockentupfen.

Die Leber in sechs Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und der Länge nach in 18 Schnitze teilen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und die Äpfel einige Minuten weich dünsten. Eine zweite Pfanne erhitzen und die Leberscheiben bei hoher Temperatur auf beiden Seiten 1 Minute braten. Salzen und pfeffern, aus der Pfanne nehmen, trockentupfen und jeweils dritteln.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Auf jedes Wirsingblatt je ein Stück Apfel und Leber legen und das Blatt über der Füllung zusammenfalten. Die Päckchen mit einem Zahnstocher fixieren und in eine ofenfeste Form legen. Etwa 5 Minuten in den Ofen schieben. Heiß servieren.



# *Würzig Gefüllte Gans mit Blaukraut*

## **Zutaten**

- 1 Gans (ca. 2.500 g)
- Salz
- Pfeffer
- 500 Gramm Äpfel
- 250 Gramm Birnen
- 2 Zwiebeln
- 1 Teel. Zimt
- Majoran
- Thymian
- Honigwasser (Verhältnis 1:1)

## **Zubereitung**

Die Gans ausnehmen, waschen, Abtrocknen und innen Salzen sowie Pfeffern. Die Äpfel und Birnen schälen, Vierteln, entkernen und In Würfel schneiden. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und mit dem Obst Mischen, mit Zimt, Pfeffer und Salz kräftiger Würzen. Die Fülle in die Gans geben und diese verschließen. Jetzt wird die Gans dressiert, d.h., Flügel und Keulen werden eng an das Tier geheftet. Die so vorbereitete Gans mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, gerebeltem Majoran und frisch in der Hand zerriebenem Thymian kräftig einreiben, mit der Brust nach unten auf ein Bratrost oder in einen Bräter legen und in den vorgeheizten Backofen (E: 200 Grad C, G: Stufe 3) schieben. Nach 15 Minuten zweifingerhoch kochendes Wasser zugießen und die Gans an den Seiten, Hüften, am Rücken und oberhalb der Flügel mit einer Nadel einstechen, damit sie Fett verliert. Das Fett gießt man während der Bratzeit des öfteren über die Gans. Nach einer Stunde wird die Gans umgedreht und nach 2-2 1/4 Stunden wird der Ofen auf starke Oberhitze geschaltet. Die Gans mit dem kalten Honig-Wassergemisch überstreichen und noch ca. 5 Minuten bräunen lassen, so wird sie knusprig goldbraun. Die Gans noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte beruhigen und setzen können, herausnehmen und auf ein Tranchierbrett legen. Den Verschluss öffnen und die Füllung aus der Gans herausnehmen. Anrichten. Die Gans tranchieren. Dazu rechnet man 'Rotes Kraut' (Rotkraut) und 'Semmladorttem' (Semmeltorte) mit dem Bratensaft aufgetunkt wird.

# *Zitronen-Rotkohl (Zu Gans)*

## **Zutaten**

1 kg Rotkohl  
1/2  
50 Gramm Gänseschmalz (Flomen  
der  
Gans)  
1 Zwiebel  
4 Essl. Weinessig  
125 ml Brühe (Instant)  
Salz  
30 Gramm Zucker  
1 Lorbeerblatt  
1/2 Zitrone, Saft von (evtl.  
Mehr)

## **Zubereitung**

Rotkohl putzen, vierteln, Grob schneiden. (Oder Rotkohl Tiefgefroren). Im  
Zerlassenen Schmalz die Kleingewürfelte Zwiebel Andünsten. Rotkohl darin  
Wenden, dann alle Anderen Zutaten zugeben Und Zugedeckt etwa 1 Stunde  
Schmoren lassen. Ab und Zu umrühren.

# Rebhuhn

## *Rebhuhn, Steinhuhn, Rothuhn Info*

Das Rebhuhn oder Feldhuhn ist bei uns zu bekannt, als dass es mit irgend einem anderen Vogel verwechselt werden könnte und wem wäre wohl unbekannt, welch ein gutes Wildpret das Rebhuhn für die Küche ist. Sein zartes Fleisch wird nicht nur sehr wohlschmeckend empfunden, sondern es ist auch leicht verdaulich und gesund, weil es sehr saftig und dabei ohne Fett ist. Am besten sind die Feldhühner, wenn sie beinahe ausgewachsen sind und ausgemausert haben, was Ende Oktober und November der Fall ist.

Das Rothuhn, ist eine weitere Gattung. Sein zartes, außerordentlich wohlschmeckendes Fleisch ist weit schmackhafter als das des gewöhnlichen Rebhuhnes. Das Rothuhn ist vorwiegend auf der Iberischen Halbinsel und in Südfrankreich beheimatet, vor Jahrhunderten wurde es in Südwestdeutschland eingebürgert, ist aber inzwischen wieder verschwunden.

Das Steinhuhn hat jedoch das vortrefflichste Fleisch. Es wird dem des Rothuhnes noch weit vorgezogen und Feinschmecker stellen es noch über das Haselhuhn, welches doch sonst allgemein für das zarteste und schmackhafteste unter dem Federwild gehalten wird, weil das zarte, weiße Fleisch des Steinhuhnes noch einen balsamischen, schwach bitteren Beigeschmack und einen aromatischen Geruch hat, der es so höchst angenehm macht. Alle Feldhühner lassen sich im Winter sehr lange halten und bekommen durch das Hängen einen sehr angenehmen Geruch, welcher sehr geschätzt wird. Junge Rebhühner werden gerupft, flambiert, ausgenommen und gesalzen. Um zu erkennen, wie alt sie sind, beobachte man folgendes: Im Alter von einem Jahr haben sie zitronengelbe Tritte, im Alter von 2 Jahren dunkelgelbe, noch ältere hellgraue und ganz alte blaugraue Tritte. Ein noch sichereres Kennzeichen ist die erste Schwungfeder in der Flügelspitze. Diese ist bei jungen Rebhühnern spitz, bei alten abgerundet. Beim Einkaufen gilt das Fehlen dieser Feder als verdächtiges Zeichen.

Junge Rebhühner: Diese werden gerupft, gesengt, ausgenommen und gesalzen. Dann bindet man ihnen Speckscheiben um Brust und Schenkel, steckt sie an ein kleines Spießchen und brät sie bei jäher Hitze, wobei man sie fleißig mit Suppe und dem Abgetropften begießt. Hierauf nimmt man den Faden ab und richtet die Vögel mit dem Speck an. Ausgewachsene Rebhühner werden auf Brust und Schenkeln gespickt und beim Braten mit Suppe und Butter begossen. Man kann sie dabei auch mit Zitronensaft betropfen oder zuletzt mit saurem Rahm vorsichtig begießen. Besonders schmackhaft werden die Rebhühner, wenn man ihnen nach dem Ausnehmen und Einsalzen ein Bündel frische Salbeiblätter in die Bauchhöhle steckt. Vor dem Anrichten werden die Salbeiblätter entfernt.

# *Feldhühner (Rebhühner), Gefüllt mit Pfifferlingen*

## **Zutaten**

4		Rebhühner
500	Gramm	Pfifferlinge
140	Gramm	Butter
4	groß.	Speckscheiben
		Salz, Pfeffer

## **Zubereitung**

Pfifferlinge säubern, flüchtig in Wasser spülen und auf einem Tuch trocknen. Die Pilze dann in heißer Butter kurz dämpfen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und erkalten lassen.

Die Pfifferlinge in die gesäuberten Rebhühner füllen, diese mit Speck fest umwickeln und in heißem Fett braten.

Dazu eine Soße aus frischem Estragon und Sahne sowie rundum angebratene kleine Pellkartoffeln.

# *Gebratene Rebhühner oder Wachteln*

## **Zutaten**

Rebhühner  
Salz  
Dünne Speckscheiben  
Salbeiblätter  
Butter

## **Zubereitung**

Junge gebratene Rebhühner gehören zu den zarten und erlesenen, allerdings leider seltenen Gerichten. Sie werden auf mancherlei Art zubereitet, hier soll jedoch ein sehr einfaches Rezept angeführt werden, das ihren natürlichen Geschmack und das ihnen eigene Aroma aber keineswegs unterdrückt.

Die sauber gerupften, ausgenommenen, schnell unter fließendem Wasser gewaschenen und gut abgetrockneten Rebhühner (Wachteln) innen und außen mäßig salzen und jeden Vogel gesondert mit dünnen Speckscheiben umwickeln, die von überbrühten Baumwollfäden gehalten werden. In die Bauchhöhle jedes ausgenommenen Rebhuhns können 2 bis 3 Salbeiblätter gegeben werden, die den Geschmack des Fleisches vorteilhaft unterstreichen.

Die derart vorbereiteten Rebhühner auf dem Rost oder in der Backröhre braten und dabei ab und zu mit zerlassener Butter übergießen.

Die gebratenen Rebhühner nach Entfernung der Fäden auf heiße, in Butter leicht angebräunte Toastscheiben legen. Die Sauce, die sich beim Braten gesammelt hat, mit etwas Brühe verdünnen und über die Vögel und Toastscheiben gießen. Ihren 'Schlafrock' aus appetitlich gebräuntem Speck können die Rebhühner behalten, denn er schmeckt vorzüglich.

# *Gebratene Rebhühner*

## **Zutaten**

3		Junge Rebhühner
100	Gramm	Geräucherter Speck
1	Essl.	Butter
1	Essl.	Zitronensaft
1/2		Lorbeerblatt
	Einige	Gewürzkörner
	Etwas	Thymian
1		Zwiebel
1/2	Bund	Suppengrün
		Salz
1/2	Tasse	Saure Sahne
1/2	Tasse	Rotwein

## **Zubereitung**

Die Rebhühner innen und außen leicht salzen und mit Zitronensaft beträufeln. Herz und Leber fein hacken, mit der Butter, etwas Zitronensaft und den gut zerkleinerten Gewürzen vermischt in das Geflügel füllen. Körperöffnungen zunähen. Die Rebhühner dicht nebeneinander in den gewässerten Römertopf legen. Die gehackte Zwiebel und das gut zerkleinerte Suppengrün dazugeben. Mit dem Rahm übergießen. Die Rebhühner werden nun mit dünnen Speckscheiben überdeckt. Römertopf schließen und die hühner in ca. 90 Minuten bei 220oC in der Röhre garen. Anschließend evtl. noch 15 Minuten auf dem Rost überbraten. Dazwischen ein bis zweimal mit Rotwein übergießen.

Als Beilagen eignen sich kräftiges Schwarzbrot, Kartoffelpüree und Sauerkraut.

# ***Gebratene Rebhühner (Perdreaux Rôtis)***

## **Zutaten**

4	Rebhühner
4	Weinblätter
4	Speckschnitten
4	Brotscheiben (1/2 cm dick)
150 Gramm	Butter
	Salz
	Pfeffer
	Zitrone
	Cognac

## **Zubereitung**

Die Rebhühner kurz vor dem Zubereiten erst rupfen, ausnehmen und die Leber wieder hineintun. Mit etwas Cognac absengen, die Hälse abschneiden und dressieren, d.h. die Halshaut zusammennähen und die Rebhühner mit einem festen Bindfaden umwickeln. Gut mit Butter bestreichen, erst ein Weinblatt, dann den Speck auf die Brustseite legen und zweimal in 5 cm Abstand umwickeln.

Die Rebhühner in die Bratschüssel legen, mit zerlassener Butter begießen und in die sehr heiße Bratröhre schieben. Wenn der Speck knusprig geworden ist, wenden. Nach 10 bis 12 Minuten Speck und Weinblätter entfernen und die Rebhühner weiter braten lassen mittelgroße Tiere brauchen bei guter Ofenhitze insgesamt etwa 20 Minuten. Während des Bratens nicht begießen! Die Rebhühner herausnehmen und die Sauce mit 1 bis 2 Löffeln Wasser verdünnen.

Butter in einer Pfanne goldgelb werden lassen, die Brotscheiben hineintun und bei kleiner Flamme langsam von beiden Seiten bräunen. Auf die gut vorgewärmte Platte tun und die Rebhühner darauflegen, nachdem man den Bindfaden entfernt hat.

Die Sauce in eine ebenfalls vorgewärmte Saucière servieren.



# ***Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Soße***

## **Zutaten**

2		Birnen
1		Brühwürfel
		Butter
		Calvados
1	Dose	Crème fraîche
1		Kiwi
1	Dose	Maronen, vorgekocht
		Mehl
		Olivenöl
		Pfeffer
150	Gramm	Rebhuhnbrust
		Sahne
		Salz
7		Schalotten, klein
1	Dose	Suppengemüse
1		Süßkartoffel
		Weißwein
		Zucker

## **Zubereitung**

Zubereitung: Das Rebhuhn salzen, pfeffern, in Olivenöl anbraten und in den Ofen geben. Möhren, Sellerie, die Süßkartoffel und den Lauch in dünne Streifen schneiden, kurz in Mehl wenden und in heißem Öl frittieren.

Zucker mit Butter und Calvados karamellisieren und die Maronen darin warm werden lassen. Sahne mit einem Brühwürfel, Schalottenwürfeln und Weißwein zu einer Sauce reduzieren und anschließend die Maronen hinzugeben.

Das Rebhuhn auf einen Teller geben, die Maronensauce darüber geben und das frittierte Gemüse daneben setzen.

# *Gebratenes Rebhuhn mit Honig-Senf-Sauce (\*)*

## Zutaten

---

		WIDGEFLÜGEL/HENNEN
4		Rebhühner
1		Zitrone geviertelt
4	Stängel	Frischer Thymian ODER Salbei
8		Knoblauchzehen Olivenöl Salz nach Geschmack Schwarzer Pfeffer frisch Gemahlen, nach Geschmack

---

		ZWIEBELRINGE
300		Weizenmehl
6	Essl.	Speisestärke
2	Teel.	Getrockneter Thymian (1)
1/2	Teel.	Salz
1	Teel.	Schwarzer Pfeffer frisch Gemahlen
2	groß.	Gemüsezwiebeln Eiswasser Erdnussöl zum Fritieren

---

		HONIGSENFSAUCE
1/4	Ltr.	Hühnerbrühe ODER Wasser Angabe (1) ca. Bratfond von den Rebhühnern
125	ml	Hühnerbrühe, ca. Angabe (2)
2	Essl.	Butter
3	Essl.	Mehl
1	Essl.	Getrockneter Thymian (2)
2	Essl.	Dijon-Senf

- 1 Essl. Honig
- 1 Essl. Trockener Weißwein

## Zubereitung

(\*) Gebratenes Rebhuhn mit Honig-Senf-Sauce auf einem Zwiebelnest

Backofen auf 225 oC vorheizen.

Das Geflügel ausnehmen, außen wie innen gründlich waschen und trockentupfen. In die Bauchhöhle jeweils ein Zitronenviertel, 1 Kräuterstengel und 2 Knoblauchzehen stecken. Die Rebhühner außen leicht mit Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In eine Saftpfanne legen.

In den Ofen schieben und sofort auf 175 oC herunterschalten. Etwa 45 Minuten garen, bis das Bratenthermometer 160 oC anzeigt oder klarer Saft austritt, wenn man einen Schenkel ansticht.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln vorbereiten. In einer mittelgroßen Schüssel Weizenmehl, Speisestärke, Thymian (1), Salz und Pfeffer mischen. Die Zwiebeln in hauchdünne Scheiben schneiden, am besten mit einem Gemüsehobel. Zwiebelscheiben in eine Schüssel mit Eiswasser legen. Erdnussöl etwa 7 bis 8 hoch in einen schweren Topf oder Bräter gießen. Beiseite stellen.

Wenn das Geflügel gar ist, aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Für die Sauce hühnerbrühe (1) oder Wasser in die Saftpfanne gießen. Gut umrühren und dabei den Bratensatz und das Fett lösen. Durch ein feines Sieb in einen Messbecher siehen und mit so viel Brühe (2) oder Wasser aufgießen, dass es die doppelte Menge der Brühe (2) ergibt. Beiseite stellen.

In einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter zergehen lassen. Wenn sie aufschäumt, das Mehl dazugeben und unter stetem Rühren 3 bis 4 Minuten kochen. Langsam den Bratensaft mit der Brühe dazugießen, dabei weiter rühren Thymian (2), Senf, Honig und Weißwein hineinrühren bis sich alles verbunden hat. Einige Minuten weiterkochen, bis die Sauce sämig wird. Zugedeckt bei kleinster Hitze warm halten.

Für die Zwiebelringe das Öl erhitzen, bis es gerade anfängt zu rauchen. Wenn das Öl heiß ist, die Zwiebeln abgießen, in der Mehlmischung wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Portionsweise 3 bis 4 Minuten goldbraun fritieren. Mit einem Schaumlöffel oder einer Küchenzange herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mit den fertigen Zwiebelringen portionsweise auf Tellern Nester formen. In jedes Nest ein Rebhuhn setzen. Mit der Honig-Senf-Sauce übergießen und sofort servieren.

Anmerkung: Die knusprigen, leichten Zwiebelringe sind allein schon bereits ein Gedicht. Zu den Rebhühnern und der pikant-süßlichen Sauce schmecken sie noch besser.

# *Gefüllte Rebhühner mit Weinkraut*

## **Zutaten**

4		Rebhühner a 300 g
		Salz, Pfeffer
130	Gramm	Kochschinken
2	Scheiben	Toast
500	Gramm	Weintrauben
4		Schalotten
3	Essl.	Butter
2	Essl.	Sherry dry
1		Ei
1	Teel.	Thymian, getrocknet
150	Gramm	Speckscheiben
250	ml	Wildfond (Glas)
250	ml	Weißwein
50	ml	Sahne
1		Zwiebel
500	Gramm	Sauerkraut

## **Zubereitung**

Die Rebhühner innen und außen waschen, abtrocknen und innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den gekochten Schinken und das Toastbrot würfeln. Die Trauben waschen, abtrocknen, abzupfen, Kerne entfernen und halbieren, Schalotten abziehen, fein hacken und in 2 EL Butter glasig dünsten. Brot und Schinken zufügen, goldbraun braten und abgekühlt mit Sherry, Ei und Thymian vermischen. Die Hälfte der Trauben unterheben und die Mischung in den Rebhühnern verteilen. Die Öffnungen zunähen und die Rebhühner mit den Speckscheiben umwickeln. Den Speck mit Küchengarn fixieren. Den Ofen auf 200° C (Gas Stufe 3-4) vorheizen.

Die Brühe mit 125 ml Wein mischen. Die Rebhühner in einen Bräter legen, mit 6 EL Weinmischung übergießen und 40 Minuten im Ofen braten, dabei öfter mit dem Fond begießen und die restliche Weinmischung zufügen. Nach 30 Minuten Speck entfernen. Die Rebhühner warm stellen, den Fond mit Sahne etwas einkochen lassen und abschmecken. Während die Rebhühner braten, die gewürfelte Zwiebel in der restlichen Butter glasig braten. Sauerkraut und restlichen Wein zufügen, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und 15 Minuten kochen. Übrige Trauben 5 Minuten im Kraut ziehen lassen.

# *Geschmorte Rebhühner 'Rioja'*

## **Zutaten**

4		Rebhühner a 250 g
2		Rosmarinzweige
8		Knoblauchzehen
200	Gramm	Tomaten
		Salz
		Pfeffer
100	Gramm	Zwiebeln
80	ml	Olivenöl
350	ml	Rotwein (Rioja Crianza)
100	ml	Gemüsebrühe
1		- Gewürzsäckchen: Lorbeerblatt
5		Pimentkörner
5		Pfefferkörner
2		Gelbe Paprika
2	Essl.	Tomatenmark
250	Gramm	Weißer Riesenspeck Dose
50	Gramm	Frühstücksspeck Thymian frisch

## **Zubereitung**

Rebhühner waschen, trockentupfen, mit je einem Zweig Rosmarin und zwei Knoblauchzehen füllen, würzen.

Tomaten häuten, in Stücke schneiden. Öl erhitzen, Rebhühner, auf den Keulen liegend, 3 Minuten anbraten, wenden. Die Hälfte vom Wein und Brühe angießen, Tomaten, Zwiebelwürfel, Gewürzsäckchen zugeben. Im Ofen (220 Grad) zugedeckt 1 Stunde schmoren. Die letzten 10 Minuten Paprikastücke und Wein mitschmoren. Rebhühner aus dem Topf nehmen, in Alu wickeln, warmstellen.

Tomatenmark und abgetropfte Bohnen hineingeben, erhitzen. Speck in Streifen schneiden, kross braten.

Rebhühner tranchieren, auf dem Gemüse anrichten, mit Speck und Thymian bestreuen.

# ***Geschmortes Rebhuhn***

## **Zutaten**

2		Rebhühner küchenfertig
		A ca. 300g
200	Gramm	Schalotten
2		Knoblauchzehen
50	Gramm	Magerer geräucherter Speck
4	Essl.	Olivenöl
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Tomatenmark
3		Thymianzweige
		Salz
		Pfeffer
		Paprikapulver
200	Gramm	Champignons klein

## **Zubereitung**

Rebhühner waschen, trockentupfen und in je 4 Teile zerlegen.

Schalotten und Knoblauch pellen. Knoblauch in Scheiben schneiden, den Speck würfeln.

Olivenöl erhitzen und die Rebhühner und den Speck darin braun anbraten. Schalotten und Knoblauch zufügen und ebenfalls anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Tomatenmark und Thymian zufügen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Zugedeckt etwa 35 Minuten schmoren.

Champignons waschen, putzen und zufügen. Weitere 10 Minuten schmoren.

Evtl. mit frischem Thymian und Tomatenspalten garnieren und warmes Baguette zu den Rebhühnern servieren.

# *Gesülzte Rebhühner*

## **Zutaten**

1/2	kg	Schweineschwarte
4		Kalbsfüße
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Essig
4	Ltr.	Wasser, bis 1/4 mehr
1	Bund	Suppengrün
6		Wacholderbeeren
		Bis 1/3 mehr
1		Zwiebel
2		Gewürnelken
6		Pfefferkörner
6		Pimentkörner Neugewürz
		Zitronenschale
2		Lorbeerblätter
4		Rebhühner
3		Eiweiß

## **Zubereitung**

1/2 kg klein geschnittene Schweineschwarte und 4 zerschnittene Kalbsfüße werden gewässert und mit 1/4 Liter Weißwein, 1/4 Liter Essig und 4 bis 5 Liter Wasser zugestellt. Dann gibt man klein geschnittene Sellerie, Petersilie, gelbe Rübe, 6 bis 8 Wacholderbeeren, 1 Zwiebel, 2 Gewürnelken, 6 Pfeffer- und Neugewürzkörner, 1 Stückchen Zitronenschale und 2 Lorbeerblätter dazu und läßt es 1 Stunde langsam kochen. Dann gibt man 4 Stück Rebhühner, welche schon älter sein können, hinein und läßt es langsam 2 Stunden weiter kochen. Dann nimmt man die Rebhühner heraus. Die Brühe kocht man mit dem übrigen Inhalt noch 2 1/2 bis 3 Stunden langsam weiter, sieht sie durch und läßt sie erkalten. Ist das Gelee fest genug, so nimmt man alles Fett herunter, erwärmt es wieder, klärt sie mit 3 Eiweiß und Schalen (sic!) und schmeckt sie gut ab. Die Rebhühner werden mit der Geflügelschere halbiert, mit warmem Wasser abgespült, in Sturzgläser gelegt, mit der geklärten Brühe übergossen und 50 Minuten bei 100 Grad sterilisiert.

# *Hennes'chen Rebhuhn im Strudelpapier mit Weinberggemüse und Klees*

## **Zutaten**

2		Rebhühner
3	groß.	Stangen Mangold
1/4	Ltr.	Sahne (Obers)
200	Gramm	Strudelteig
	Etwas	Gänseleber
100	Gramm	Zanderfilet
1/2		Sellerie
2		Karotten (Möhren)
1		Eigelb
1	Teel.	Stärke
100	Gramm	Frischkäse
30	Gramm	Spinat
200	ml	Fleischglace
3		Kartoffeln

## **Zubereitung**

Klassisches Kochrezept aus der Feder von: Johann Gutenberg Geburtstag: 1397 in Mainz Todestag: 3. 2. 1468 in Mainz Erfinder der Buchdruckerkunst

Rebhühner auslösen, aus Keulen, Sahne und Zanderfilet eine Farce herstellen. Rebhuhnbrüste anbraten und mit Farce umstreichen. Mangold blanchieren und zusammen mit dem Strudelteig die Rebhuhnbrüste einschlagen, mit Eigelb abstreichen. BACKROHR: Im Ofen bei 180°C 15 Minuten backen. Für das Gemüse Karotten und Sellerie in Würfel schneiden. Wurzelgemüse blanchieren und mit Jus glacieren. Kartoffeln kochen und ausdämpfen und zerreiben, mit Eigelb und Stärke mischen, würzen. Blanchierte Spinatblätter mit Frischkäse füllen und in die Kartoffelknödelkmasse eindrehen. In siedendem Salzwasser ziehen lassen.



# *Linsensuppe mit Rebhuhn*

## **Zutaten**

2		Alte Rebhühner
500	Gramm	Kalbs- oder Rinderknochen
100	Gramm	Durchwachsener Speck
100	Gramm	Suppengrün
1		Sellerie
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehe
200	Gramm	Linsen
1	klein.	Lorbeerblatt
		Pfeffer, grob gemahlen
		Salz
		Senf
150	ml	Saure Sahne
		Zitronensaft
2	Teel.	Mehl
50	Gramm	Fett
	Etwas	Feingewiegte Zwiebel

## **Zubereitung**

Aus den zerkleinerten Knochen eine Bouillon mit Zwiebel, Suppengrün und Sellerie kochen. Nur schwach salzen, den Pfeffer und die gereinigten, in Fett angebratenen Rebhühner dazugeben. Solange kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. Dann die Rebhühner herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen, tranchieren, mit ein wenig durchgeseihter Brühe übergießen und zugedeckt bis zum Anrichten warmstellen.

In die restliche durchgeseigte Knochenbrühe, die am Vortag eingeweichten Linsen geben, ein wenig salzen, das Lorbeerblatt zufügen und die Linsen garen lassen.

Inzwischen den durchgewachsenen Speck in kleine Stücke schneiden, anbraten, die Grieben durchseihen und beiseite stellen. Aus dem Fett mit dem Mehl eine dunkle Einbrenne herstellen, mit einer Messerspitze feingewiegter Zwiebel und einer feingehackten Knoblauchzehe vermischen und die Suppe damit binden, aufwallen lassen und die saure Sahne und ein wenig Senf hinzugeben.

Danach das Rebhuhnfleisch und die Speckgrieben hineinlegen, das überflüssige Fett abschöpfen und sofort heiß servieren. Beim Anrichten mit etwas Zitronensaft abschmecken.

# *Pernici Con Leticchie - Rebhuhn mit Linsen*

## **Zutaten**

2		Bratfertige Rebhühner (je etwa 220 g)
50	Gramm	Durchwachsener Speck, in kleinen Würfeln
1	Essl.	Schmalz
200	Gramm	Braune Linsen, über Nacht eingeweicht
1	Bund	Glatte Petersilie, grob gehackt
1		Zwiebel, fein gehackt
1	Essl.	Tomatenpüree
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Linsen im Einweichwasser aufsetzen und 30 Minuten vorgaren. Inzwischen Rebhühner von vorhandenen Federkielen befreien. Linsen abgießen, Kochwasser auffangen. Speck. mit 1 EL Schmalz in einen Topf geben, erhitzen und sanft anbraten.

Rebhühner salzen und pfeffern. Im heißen Speck-Schmalz-Gemisch rundum anbräunen. Zwiebeln einrühren und bei verringerter Hitze glasig dünsten. Linsen dazugeben, etwa 1/4 ltr Kochwasser angießen, 1 EL Tomatenpüree einrühren. Kräftig salzen und pfeffern, halb bedeckt etwa 50 Min. sanft schmoren. Die Flüssigkeit soll zum großen Teil verdampfen.

Die Linsen abschmecken, Rebhühner eventuell zerteilen und mit Petersilie bestreut servieren.

# *Rebhühnchen Provençalisch nach*

## **Zutaten**

4		Rebhühnchen, jung
		Salz
		Pfeffer
4	Essl.	Weintrauben, klein, grün
16	groß.	Frische Weinblätter
4	Scheiben	Speck, fett u. dünn
3	Essl.	Olivenöl
300	Gramm	Champignons, klein
30	Gramm	Butter
1/4	Ltr.	Rosewein provençalisch

## **Zubereitung**

Die küchenfertig vorbereiteten Rebhühnchen waschen, gut austrocknen, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen und mit den gewaschenen, abgetrockneten Weintrauben füllen. Die Öffnung zunähen. Weinblätter in warmem Wasser gründlich waschen und vorsichtig abtrocknen. Jedes Rebhühnchen mit einer Speckscheibe belegen, in 4 Weinblätter wickeln und paketartig verschnüren. Champignons putzen, waschen, trocknen lassen. Größere Pilze halbieren, die kleinen ganz lassen. In einem Schmortopf das Öl erhitzen, die Rebhühnchen von allen Seiten hell anbräunen, mit Wein ablöschen und unter geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. In der Zwischenzeit in einer kleinen Kasserolle die Butter zerlassen, Champignons unter Umrühren andünsten, würzen, Deckel schließen und bei kleiner Hitze etwa 20 Minuten köcheln. Die fertigen Rebhühnchen aus dem Topf nehmen und warm stellen. Den Weinsud bei starker Hitze offen einkochen lassen bis zur gewünschten Konsistenz. Die Champignons zugeben, gut verrühren und abschmecken. Zum Servieren die Rebhühnchen aus den Weinblättern wickeln, Speck entfernen und die Rebhühnchen halbieren. Mit den Weintrauben zusammen anrichten und die Champignon-Weinsauce dazu reichen.

# Rebhühner auf Linsen

## Zutaten

200	Gramm	Linsen
2		Küchenfertige Rebhühner (je 250 g )
		Salz
		Weißer Pfeffer, frisch Gemahlen
2		Weinblätter, wenn vorhanden
4	Scheiben	Fetter Speck (100 g)
50	Gramm	Butter
6		Schalotten
4		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Getrockneter Majoran
1	Teel.	Thymian
1-2	Essl.	Weinessig
1	Prise	Zucker
		Eventuell 1 EL Mehl
50	Gramm	Durchwachsenen Speck

## Zubereitung

Eine deftige Beilage zu Rebhühnern sind süßsauer abgeschmeckte Linsen. Die Rebhühner werden besonders saftig und zart, wenn man sie im Tontopf zubereitet. Anstelle der Linsen können Sie aber auch Wirsing mitgaren.

Die Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Die Rebhühner kurz waschen, trockentupfen, leicht salzen und pfeffern, mit je 1 Weinblatt und 2 Speckscheiben umwickeln und in Butter rundherum anbraten. Die Linsen mit 1/2 l von dem Einweichwasser in den Tontopf geben. Die Schalotten schälen und mit den Wacholderbeeren und dem Lorbeerblatt dazugeben, den Majoran sowie den Thymian darüberstreuen. In der verschlossenen Form bei 220 Grad /

Gas Stufe 4 etwa 60 Minuten schmoren lassen. Die Rebhühner herausnehmen, tranchieren und warm stellen. Die Linsen mit dem Essig, dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell Mehl zum Binden leicht darüberstreuen. Einmal aufkochen lassen. Inzwischen den durchwachsenen Speck würfeln und in einer Pfanne goldbraun braten. Die Rebhühner auf den Linsen anrichten und den Speck darüberstreuen.

>> Das passt dazu << Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln. Als Getränk Beaujolais, Burgunder oder Trollinger.

Weinblätter gibt es im Feinkostgeschäft, in Salzlake eingelegt in Dosen oder vom Fass zu kaufen. Sie sollten vor der Verwendung etwas gewässert werden. Frisches Weinlaub wird vor dem Umwickeln kurz mit kochendem Wasser überbrüht.

# Rebhühner auf Traubenkraut

## Zutaten

4		Junge Rebhühner (je 250 g)
		Salz
		Weißer Pfeffer, frisch Gemahlen
125	Gramm	Gekochter Schinken
2	Scheiben	Toastbrot
500	Gramm	Weintrauben
4		Schalotten
1	Essl.	Butter
1/2	Teel.	Getrockneter Thymian
1		Ei
4	Essl.	Dry Sherry
125	Gramm	Räucherspeck in dünnen Scheiben
1/4	Ltr.	Weißwein
1/4	Ltr.	Wasser
4-6	Essl.	Süße Sahne
1		Zwiebel
500	Gramm	Sauerkraut
1	Essl.	Butterschmalz
1	Prise	Zucker

## Zubereitung

Die klassische Beilage zu Wildgeflügel ist pikant abgeschmecktes, mit Weißwein oder Sekt und Ananas oder Weintrauben zubereitetes Sauerkraut.

Die küchenfertig ausgenommenen Rebhühner waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer innen und außen einreiben. Den Schinken in Streifen schneiden. Das Toastbrot würfeln. Die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Die Schalotten schälen, feinhacken und in der Butter glasig dünsten. Die Brotwürfel und den Schinken dazugeben, goldbraun braten. In eine Schüssel geben, mit dem zerriebenen Thymian würzen, mit dem Ei und 2 Esslöffeln Sherry vermengen und schließlich 250 g von den Trauben darunterheben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Rebhühner mit der Zwiebel-Trauben-Masse füllen und die Brustöffnung zunähen. Die Vögel mit

den Speckscheiben umwickeln und dressieren, das heißt die Beine zusammenbinden. Die Rebhühner in eine Bratpfanne legen und bei 200 Grad / Gas Stufe 3 im Backofen etwa 35 Minuten braten. 1/8 l Weißwein mit dem Wasser mischen und die Rebhühner immer wieder damit begießen. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit den Speck entfernen, damit die Vögel besser bräunen. Dann aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Den Bratfond mit der Sahne ablöschen, mit dem restlichen Sherry verfeinern und die Sauce abschmecken. In der Zwieschenzeit die Zwiebel schälen und feinhacken und mit dem aufgelockerten Sauerkraut in Butterschmalz andünsten, mit dem restlichen Weißwein aufgießen, mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker pikant würzen und 15 Minuten dünsten lassen. Die restlichen Trauben zum Kraut geben und weitere 5 Minuten mitziehen lassen. Die Rebhühner mit dem Traubenkraut anrichten, die Sauce gesondert dazu reichen.

>> Das passt dazu << Kartoffelpüree oder Herzoginkartoffeln. Als Getränk ein Silvaner aus Franken oder ein gut gekühlter Ros'.

# *Rebhühner Eingemacht*

## **Zutaten**

Rebhühner, jung  
Salz  
Butter  
Speck  
Brühe

## **Zubereitung**

Junge Rebhühner werden zum Braten vorbereitet, mit Salz eingerieben, 1 Stückchen Butter inwendig hineingesteckt, dressiert und nach Belieben gespickt oder mit Speck umwickelt. Dann legt man sie in eine Bratpfanne, begießt sie mit heißer angebräunter Butter und brät sie bei fleißigem Begießen, indem man von Zeit zu Zeit etwas leichte Brühe zugießt, 20 bis 25 Minuten. Dann legt man die Rebhühner, ohne den Speck zu entfernen, in die Gläser, gießt die Sauce darüber, füllt noch mit geschmolzener Butter und Ceres auf (die Rebhühner müssen durchaus bedeckt sein) und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch entfernt man Butter und Fett von den erwärmten Rebhühnern, kocht die Sauce mit etwas angerührtem Mehl und saurerer Sahne auf, gibt ein wenig über die Rebhühner, die andere extra.

# *Rebhühner in Weinblättern*

## **Zutaten**

4		Rebhühner , jung
		Salz
		Pfeffer
5		Lorbeerblätter
8		Weinblätter
4	Scheiben	Fetter Speck , geräuchert
80	Gramm	Butter (1)
500	Gramm	Weintrauben
125	ml	Weißwein
125	ml	Fleischbrühe
20	Gramm	Butter (2)
1/2		Zwiebel feingehackt
1	Essl.	Schmalz
250	Gramm	Sauerkraut
1		Nelke
100	ml	Champagner ersatzweise Trockener Sekt

## **Zubereitung**

Geflügel abbrausen, trockentupfen. Innen mit Salz und Pfeffer einreiben, jeweils 1 Lorbeerblatt hineinstecken. Jedes Rebhuhn in zwei Weinblätter hüllen. Mit einer Speckscheibe umwickeln, diese mit Küchengarn fixieren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. In einer Kasserolle Butter (1) erhitzen, Geflügel darin rundum anbraten. Im Backofen auf der untersten Schiene ca. 15 Min. garen. Ab und zu mit Fond beträufeln. Inzwischen die Haut der Trauben abziehen, Früchte halbieren und entkernen. Die Rebhühner von Speck und Weinblättern befreien, mit den Trauben weitere 8 Min. schmoren. Dann beides aus dem Topf nehmen und warm halten. Fond mit Wein und Brühe auffüllen, zu einer sirupartigen Soße einkochen. Butter (2) nach und nach darunterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zwiebel im Schmalz glasig werden lassen, Sauerkraut, restliches Lorbeerblatt und Nelke kurz mitdünsten, mit Champagner ablöschen. 20 bis 30 Min. garen. In ein Sieb geben und das Kraut gut ausdrücken. Geflügel mit dem Sauerkraut und den Weintrauben anrichten, mit der Soße überziehen und servieren.

# *Rebhühner mit Champignons*

## **Zubereitung**

Die gut vorgerichteten Rebhühner werden mit Mehl gestaubt, nebeneinander in eine nicht zu flache Bratpfanne gelegt und mit Butter rasch auf beiden Seiten goldgelb gebraten. Dann bedeckt man sie mit frischen oder eingemachten Champignons, gießt seitwärts die Brühe der letzteren dazu und lässt das Ganze auf gelindem Feuer dünsten. Beim Anrichten reiht man die Hühner zierlich auf eine runde Schüssel, möglichst aufrecht gegeneinander gestellt, und füllt die so entstandenen Ecken und Höhlungen dicht mit Champignons aus. Die Sauce lässt man recht dick einkochen und gießt sie darüber.



# *Rebhühner mit Champignons II*

## **Zutaten**

3		Rebhühner
		Essig
		Pfeffer
40	Gramm	Speck
40	Gramm	Butter
10		Champignons bis 1/5 mehr
100	ml	Weißwein
		Zitronensaft
		Butter
		Kokosfett Ceres

## **Zubereitung**

3 schöne vorgerichtete Rebhühner werden in- und auswendig mit leichtem Essigwasser überspielt, gut abgetrocknet, gesalzen, leicht gepfeffert und auf 4 dkg feinwürfelig geschnittenen Speck und 4 dkg Butter 10 bis 15 Minuten goldbraun gebraten. Dann gibt man 10 bis 12 Stück in Butter gedünstete, halbierte Champignons sowie 1 Glas Weißwein dazu, träufelt einige Tropfen Zitronensaft darüber und läßt darin die Rebhühner, gut zugedeckt, bei gelindem Feuer noch 10 Minuten dämpfen.

Dann legt man die Rebhühner samt den Champignons in die Gläser, übergießt sie mit der durchpassierten Sauce, füllt mit geschmolzener Butter und Ceres auf und sterilisiert noch 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch entfernt man Butter und Fett, bindet die Sauce mit etwas angerührtem Mehl, gießt diese über die tranchierten Rebhühner und garniert mit den Champignons.

# *Rebhühner mit Kastanien*

## **Zubereitung**

Man brät 2 geputzte, eingesalzene Rebhühner mit Butter und feingeschnittener Zwiebel nur ganz kurz, vergießt sie dann mit 3 Deziliter Weißwein und einem halben Liter Suppe und lässt sie dünsten. Wenn sie fast weich sind, gibt man ein halbes Glas Madeira, 2 Messerspitzen voll Fleischextrakt und 20 geschält gekochte, vom inneren Häutchen befreite Kastanien dazu, lässt die Hühner fertig dünsten, richtet sie an und garniert sie mit den Kastanien und Croutons.

# *Rebhühner mit Weintraubensauce*

## **Zutaten**

4		Rebhühner küchenfertig
		Salz, Pfeffer
400	Gramm	Helle Weintrauben
1	Teel.	Thymian gerebelt
1	Teel.	Oregano gerebelt
500	Gramm	Schweineschmalz
4	Essl.	Olivenöl
250	ml	Weißwein
1	Tasse	Fleischbrühe a 75 ml
1		Lorbeerblatt
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
		Geschrotet
20	ml	Weinbrand

## **Zubereitung**

Rebhühner abspülen, trockentupfen und innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Weintrauben kurz in kochendes Wasser halten, herausnehmen, abschrecken und häuten. Die Rebhühner mit der Hälfte der Trauben füllen, gut verschließen und mit Thymian und Oregano bestreuen.

Schweineschmalz mit Olivenöl in einem Bräter erhitzen und die Rebhühner darin goldbraun anbraten. Weißwein und Fleischbrühe hinzugießen. Lorbeerblatt und geschrotete Pfefferkörner hinzugeben, den Topf verschließen und die Rebhühner bei mittlerer Hitze 60-70 Minuten schmoren lassen.

Dann in einer Flambierkelle Weinbrand erhitzen, anzünden, über die Rebhühner geben, die restlichen Weintrauben in die Sauce geben und 5-10 Minuten köcheln lassen. Die Rebhühner halbieren, anrichten, mit der Sauce überziehen und servieren.

Beilage: Kroketten und Feldsalat

# *Rebhühner Titanic*

## **Zutaten**

3		Junge Rebhühner
		Große Speckscheiben
200	Gramm	Weintrauben
4		Orangen
5		Orangen*

## **Zubereitung**

Die Rebhühner mit großen Speckscheiben umwickeln. Im gewässerten Römertopf ca. 40 Minuten bei 220°C braten. Dann den Speck abnehmen. Die Weintrauben mit dem Fruchtfleisch der Orangen vermischen und die Rebhühner damit füllen. Die anderen Orangen\* auspressen, den Saft anwärmen und über die Rebhühner gießen. Tonform schließen, das Gericht noch ca. 50 Minuten dünsten.

# *Rebhühnerpastete*

## **Zubereitung**

Drei junge Rebhühner werden, nachdem sie gerupft und flambiert sind, ausgeweidet und leicht gesalzen. Der Boden einer Kasserolle wird mit Speck, Wurzelwerk und einigen Pfefferkörnern ausgelegt und alles goldgelb rösten gelassen. Man legt nun die Rebhühner hinein und läßt sie 1/2 Stunde dünsten. Dann nimmt man sie aus dem Saft heraus, zieht ihnen die Haut ab, löst das Fleisch von den Knochen und schneidet es in dünne Schnitten, welche man in eine Kasserolle legt, und mit wenig Pastetengewürz bestreut, einstweilen beiseite stellt. Die Knochen und alle Abfälle werden im Mörser gestoßen, in die Kasserolle zu dem gedünsteten Wurzelwerk zurückgegeben, nochmals tüchtig ausgekocht durch ein Sieb gestrichen und über die Rebhuhnschnitten gegeben. Eine Zwiebel, 4 Champignons und eine Handvoll grüner Petersilie werden zusammengeschnitten, in Butter abgeröstet und ebenfalls zu den Rebhuhnschnitten gegeben und alles gut durcheinandergeschwungen. Das abgelöste Fleisch einer Rehschulter dreht man 3 mal durch die Fleischhackmaschine und stößt es dann noch mit 3 ganzen Eiern im Mörser. Vorher hat man in ziemlich viel würfelig geschnittenem Speck 1/2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Sträußchen Thymian und eine kleine Gansleber andünsten lassen und kalt gestellt. Dies alles wird nun auch mit dem Rehfleische mitgestoßen. Die ganze Masse wird passiert, in einen Weidling gegeben, mit Salz, Pastetengewürz, 1/2 Wasserglas voll Weißwein und zwei Dottern abgerührt. Den Boden einer Pastetenterrine belegt man mit Speckplatten, streicht zwei Finger hoch Farce darauf, legt dann die geschwungenen Rebhuhnschnitten, dann wieder Farce und so foen hinein, bis die Terrine voll ist und gibt obenauf eine Speckplatte darüber. Der Deckel der Terrine wird mit Papierstreifen, welche mit einem Mehlteige bestrichen sind, verklebt. Man stellt diese Terrine in einen Topf, worin sich drei Finger hoch Wasser befindet, und läßt sie zwei Stunden im Rohre kochen, worauf sie auf Eis gestellt wird.

# *Rebhuhn auf zwei Arten*

## Zutaten

---

		FÜR DIE GESCHMORTEN REBHUHNKEULEN
2		Rebhühner (küchenfertig)
200	Gramm	Knollensellerie
2		Zwiebeln
2		Möhren
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
1-2	Essl.	Öl
1	Essl.	Tomatenmark
200	ml	Rotwein
500	ml	Roter Portwein
20	ml	Cognac
1	Prise	Zucker
600	ml	Geflügelbrühe
1	Streifen	Unbehandelte Orangenschale
2	cm	Zimtrinde
2	Scheiben	Frischer Ingwer
1		Lorbeerblatt
1	klein.	Thymianzweig
5		Angedrückte Wacholderbeeren
1/2	Teel.	Pfefferkörner
10	Gramm	Getrocknete Pilze
1	Essl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)
20	Gramm	Butter

---

		FÜR DIE GEBRATENEN REBHUHNBRÜSTE
		Salz und Pfeffer aus der Mühle
2	Essl.	Öl

## Zubereitung

Für die Rebhuhnkeulen von den Rebhühnern die Keulen und Flügel abtrennen. Aus den Keulen mit einem spitzen Messer die Oberschenkelknochen entfernen. Die Rebhuhnbrüste an der Karkasse lassen. Knollensellerie, Zwiebeln und Möhren schälen und in 1 bis 3 cm große Stücke schneiden.

Keulen leicht salzen und pfeffern und zusammen mit den Flügeln in einem Topf bei mittlerer Hitze im Öl auf der Hautseite braun anbraten. Keulen wenden und mit den Flügeln aus dem Topf nehmen. Gemüse dazugeben und 1 bis 2 Minuten anschwitzen. Tomatenmark hineinrühren, leicht anrösten, mit Rotwein, Portwein und Cognac ablöschen und die Flüssigkeit sirupartig reduzieren lassen. Mit Zucker würzen, Keulen und Flügel wieder hineinlegen und mit Rröhe aufgießen. Die Keulen bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt 35 bis 45 Minuten weich schmoren.

Nach 25 Minuten Orangenschale, Zimt, Ingwer, Lorbeer, Thymian, Wacholder, Pfeffer und Pilze dazugeben.

Für die gebratenen Rebhuhnbrüste den Rackofen auf 130 °C vorheizen. Die Rebhuhnbrüste an der Karkasse innen und außen salzen und pfeffern, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze im Öl von allen Seiten hell anbraten. Mit der Rrustseite nach oben auf ein Ofengitter mit untergelegtem Abtropfblech legen und im Ofen in 30 bis 35 Minuten rosa garen.

Die geschmorten Keulen aus dem Topf nehmen, die Sauce durch ein Sieb gießen und auf etwa die Hälfte reduzieren lassen. Mit Preiselheeren, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss die Rutter in der Sauce schmelzen lassen.

Die Rebhuhnbrüste mit einem Messer von der Karkasse lösen und mit den Keulen und der Sauce servieren. Dazu passt sehr gut Champagnerkraut.

Für eine gebundene Sauce kann das Gemüse in der Sauce püriert werden. Dazu Gewürze und, Flügel vorher entfernen.

# *Rebhuhn Gefüllt mit Steinpilzen*

## **Zutaten**

---

FÜR DIE FÜLLUNG	
1	Zwiebel
200 Gramm	Steinpilze
80 Gramm	Butter
	Salz
	Weißer Pfeffer
1 Bund	Petersilie
2 Teel.	Paniermehl Menge anpassen

---

AUSSERDEM	
4	Junge Rebhühner
200 Gramm	Speck in Scheiben
1/4 Ltr.	Brühe
1/4 Ltr.	Süße Sahne
2 Teel.	Speisestärke
50 ml	Madeira nach Geschmack Anpassen
1	Trüffel (nach Belieben)

## **Zubereitung**

Für die Füllung die Zwiebel abziehen und hacken. Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Etwa 20 g Butter erhitzen, darin die Zwiebel glasig dünsten. Die Steinpilze zufügen, salzen, pfeffern und weich dünsten. Die Petersilie waschen, trockentupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken, mit dem Paniermehl zur Zwiebel-Pilz-Mischung geben und erkalten lassen. Diese Masse in die vorbereiteten Rebhühner füllen, die Hühner zunähen und mit den dünnen Speckscheiben umwickeln. In der restlichen Butter die Rebhühner zunächst auf der Brustseite braten, dann wenden. Sobald sie hell gebräunt sind, mit Brühe ablöschen und zudecken. Dabei häufiger begießen. Die Garzeit beträgt etwa 50 Minuten, je nach Größe der Rebhühner. Die Sauce mit Sahne und Speisestärke andicken, mit Madeira verfeinern sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige fein geschnittene Trüffelscheiben in der Sauce vollenden den Genuss.



# Rebhuhn Hauptmann von Köpenick

## Zutaten

4		Küchenfertige Rebhühner
2	klein.	Halbfeste Birnen
40	ml	Weinbrand
80	ml	Rotwein
200	Gramm	Fetter Speck in Scheiben
2	mittl.	Zwiebeln
100	Gramm	Champignons
125	Gramm	Butter
		Salz und Pfeffer nach Geschmack

---

### GEMÜSE ALS BEILAGE

400	Gramm	Frische Champignons
500	Gramm	Junge Möhren
1	Kopf	Broccoli
60	Gramm	Butter
1		Zitrone
		Salz und Pfeffer

---

### KARTOFFELBEILAGE

750	Gramm	Mehlige Kartoffeln
1	Bund	Schnittlauch
1	Bund	Petersilie
2		Eier
75	Gramm	Butter
4	Essl.	Weizenmehl
		Salz
150	Gramm	TK-Brombeeren 1 Tag in Weißem Curacao eingelegt
		Mit etwas Zucker abgeschmeckt

## Zubereitung

Rebhühner waschen und trockentupfen. Birnen schälen, halbieren, das Innere entfernen und mit Zitronensaft marinieren. Birnenschalen zerkleinern und mit Rotwein, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Rebhühner damit füllen und dann die Rebhühner mit den Speckscheiben umwickeln. Butter im Topf zerlassen, die Rebhühner von allen Seiten anbraten. Zwiebeln und Champignons dazugeben, mit Weinbrand und Rotwein ablöschen, etwas heißes Wasser hinzufügen und Deckel schließen. Garzeit 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze.

Möhren, Broccoli, Champignons waschen. Broccoli in Röschen zerteilen, kleine Streifen in die Pilzköpfe schneiden, die Möhren mit einem Ausstecher kugelig formen. In je einem Topf Broccoli und Möhren bissfest garen, Champignons in Salzwasser oder Weißwein mit Zitrone abgeschmeckt garen. Die halben Birnen in wenig Wasser, Zitrone und Zucker bissfest dünsten. Gegarte Birnen mit den Brombeeren füllen alles warmstellen. Kartoffeln schälen und gar kochen. Die Kartoffeln pürieren, zwei Eigelb hinzugeben, Schnittlauch und Petersilie gut unterrühren, mit Salz abschmecken. Formen Sie nun auf einem mit Mehl bestäubten Küchenbrett eine Rolle von

ca. 7-8 cm Durchmesser. Dann in Scheiben schneiden und in etwas Mehl wälzen. Die Scheiben in Butter von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Rebhühner mit allen Beilagen auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Soße von den gebratenen Rebhühnern durch ein Sieb geben und servieren.

Dazu wird ein leichter, trockener Rotwein empfohlen.

# *Rebhuhn im Weinblatt*

## **Zutaten**

4		Rebhühner
		Salz
		Pfeffer
8	groß.	Weinblätter
8	Scheiben	Durchw. Speck
2	Essl.	Öl
1/4	Ltr.	Klare Gemüsebrühe (Instant)
600	Gramm	Kernlose dunkle Weintrauben
125	ml	Gewürztraminer (Wein)
2		Wacholderbeeren (zerdrückt)
50	Gramm	Kalte Butter (in Würfeln)

## **Zubereitung**

Die Rebhühner waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Jedes Rebhuhn mit je 2 Weinblättern und Speckscheiben umwickeln und mit Küchengarn festbinden.

Im heißen Öl in einem Bräter auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 rundherum braun anbraten. Brühe dazugießen und offen im Backofen braten.

Schaltung: 200-220°, 2. Schiebeleiste v.u. 170-190°, Umluftbackofen 30-35 Minuten

Dabei immer wieder mit dem Bratensaft beschöpfen.

Die gewaschenen Trauben dazugeben und weitere 10 Min. mitgaren. Rebhühner und Trauben aus dem Bräter nehmen, warm stellen.

Den Bratenfond mit Wein und Wacholderbeeren zum Kochen bringen, dann durch ein Sieb gießen und die Butter mit einem Schneebesen nach und nach unterschlagen.

Dazu passen Kroketten.

# *Rebhuhn in Gelee*

## **Zutaten**

4		Junge Rebhühner
200	Gramm	Rauchspeck
50	Gramm	Butter
1/2	Ltr.	Weißwein
1/2	Ltr.	Klare Brühe
200	ml	Trockener Sherry
		Pfeffer
1	Pack.	Gemahlene Gelatine
2		Eier
25	Gramm	Pistatien
50	Gramm	Gänseleber, gekocht
1		Trüffel
	Etwas	Gemischtes Gemüse, Gegart

## **Zubereitung**

Kaltes Rebhuhn schmeckt ausgezeichnet. Dazu brät man die jungen Rebhühner im Speckhemd weich, lässt sie abkühlen und zerlegt sie in zierliche Stücke, wobei Knochen und Haut entfernt werden.

Nun bereitet man aus der Gelatine, dem Weißwein und der Brühe das Weißweingelee zu, schmeckt es mit Sherry und etwas Pfeffer ab und gießt eine zum Stürzen geeignete Form mit einer dünnen Schicht davon aus. Wenn diese Schicht erstarrt ist, wird sie mit Trüffelstücken, Scheiben aus hartgekochten Eiern, Pistazienkernen, Gänseleberstücken sowie einigen gekochten Erbsen und/oder Gelberüben verziert. Darüber wird wiederum dünn Gelee gegossen. Sobald es erstarrt ist, legt man die Rebhuhnstücke in gefälliger Anordnung darauf und gießt das restliche Gelee darüber, so dass die Fleischstücke ganz bedeckt sind. Nun wird die Form kaltgestellt.

Das Gelee wird gestürzt und mit dem verzierten Boden nach oben serviert. Man kann es noch mit Kressebouquets umlegen, die sich mit Häufchen einer pikanten Mayonnaise abwechseln.

# *Rebhuhn mit Balsamico*

## **Zutaten**

2		Rebhühner
1		Zwiebel
2	Stangen	Bleichsellerie
2		Karotten
		Pfeffer
		Salz
		Sauce:
1	Tasse	Olivenöl
2	Essl.	Essig
1	Essl.	Petersilie
1	Essl.	Kapern

## **Zubereitung**

Gemüse zusammen mit dem Fleisch in gesalzenes, kaltes Wasser geben und alles fünf Minuten kochen. Aus Öl, Essig, gehackter Petersilie, zerkleinerten Kapern und Salz eine Sauce zubereiten und über die halbierten Rebhühner geben. Abkühlen lassen und servieren.

# ***Rebhuhn mit Bordeauxsauce und Pompomblanc-Pilzen***

## **Zutaten**

4		Rebhühner
200	ml	Reduzierter Rotwein
100	ml	Geflügelfond
		Olivenöl
		Salz, Pfeffer
		Butter
2		Pompomblanc-Pilze
200	ml	Sahne
1		Schalotte in Würfel
		Geschnitten
1	Essl.	Petersilie gehackt
1/2		Limone den Saft davon

## **Zubereitung**

Rebhühner mit Salz und Pfeffer würzen, in heißem Olivenöl anbraten und ca. 10 Minuten im 220 oC heißen Ofen weitergaren.

In der Zwischenzeit die Pilze in Scheiben schneiden, in Butter anbraten, die Schalotten zugeben, mit Sahne aufgießen und mit Limonensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Rebhühner aus dem Ofen nehmen, kalte Butterstücke dazugeben und mit der geschmolzenen Butter übergießen. Aus der Pfanne nehmen und ruhen lassen.

Den Bratensatz mit dem reduzierten Rotwein und Geflügelfond ablöschen und wenig reduzieren.

Die Sauce passieren und Petersilie unter die Pilze schwenken.

Brust und Keule von der Karkasse lösen und auf einem vorgewärmten Teller zusammen mit den Pilzen anrichten.

Etwas Sauce über das Fleisch gießen.

# Rebhuhn mit Emmer-Nudeln

## Zutaten

EMMER-NUDELN			Zubereitung
500	Gramm	Emmer-Nudeln Salzwasser	<p>Rebhuhn vollkommen entbeinen (auch die Keulen). Die Karkassen in einem Topf kurz anbraten und mit der Brühe auffüllen und etwa 35 Minuten köcheln lassen. In dieser Zeit sollte sich der Fond etwa um die Hälfte reduzieren. Währenddessen den Portwein auf die Hälfte reduzieren. Mit 500 ml reduziertem Fond auffüllen. Aufkochen und die Sahne zufügen und erneut reduzieren.</p> <p>Die Brüstchen kurz rundherum anbraten. Wieder aus der Pfanne nehmen und würzen. Die Pfanne für die Mangoldstiele weiter verwenden. Mangoldblätter von dem Strunk befreien und blanchieren. Den Strunk in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem gewürfelten Räucherspeck, den gewürfelten Schalotten und dem fein geschnittenen Keulenfleisch in dem Schmalz anschwitzen und gardünsten.</p>
REBHUHN			
4		Rebhühner	
1	Ltr.	Geflügelbrühe	
80	ml	Weißer Portwein	
200	ml	Sahne	
1	Essl.	Crème fraîche	
20	Gramm	Rosinen	
80	Gramm	Trauben	
30	Gramm	Mandelblättchen, geröstet	
1	groß.	Mangoldstaude	
150	Gramm	Räucherspeck	
2		Schalotten	
		Schmalz zum Braten	
		Salz, Pfeffer	
250	Gramm	Schweinenetz	

Mangoldblätter gut abtrocknen und auf das Schweinenetz legen. Etwas von den geschmorten Stielen auf die Mangoldblätter geben. Das Brüstchen drauflegen und alles einwickeln. Diese Wickel erneut kurz anbraten und für 6 Minuten in den 180 Grad heißen Ofen geben.

Die Emmer-Nudeln abkochen, aber nicht abschrecken. Nun die Soße fertigstellen. Dafür die Soße mit Crème fraîche montieren. Die entkernten Trauben, Rosinen und Mandeln in die reduzierte Soße geben. Die abgetropften Nudeln durch die Soße ziehen. Mangoldwickel aufschneiden und dazulegen.

# *Rebhuhn mit Linsen*

## **Zutaten**

2		Küchenfertige Rebhühner
50	Gramm	Durchwachsenen Speck
200	Gramm	Braune Linsen
1	Bund	Glatte Petersilie
1		Zwiebel
1	Essl.	Tomatenmark
1	Essl.	Schmalz
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Linsen 12 Stunden einweichen und eine halbe Stunde im Einweichwasser vorgaren. Gewürfelten Speck in Schmalz leicht anrösten. Gesalzene, gepfefferte Rebhühner darin rundherum anbraten, gehackte Zwiebel einrühren und glasig dünsten. Linsen dazugeben und einen viertel Liter Kochwasser angießen. Tomatenmark dazugeben, salzen, pfeffern und 50 Minuten sanft schmoren bis die Flüssigkeit reduziert ist. Rebhühner mit Petersilie bestreut servieren.

# *Rebhuhn mit Maronen auf Weinkraut*

## **Zutaten**

4		Rebhühner
1	klein.	Weißkohl
24		Maronen
2		Möhren
3		Schalotten
4		Staudenselleriestangen
1/2	Ltr.	Reislingwein
80	ml	Cognac
400	ml	Geflügelfond
400	ml	Sahne
2	Essl.	Tomatenmark
120	Gramm	Zucker
2	Essl.	Champagneressig
90	Gramm	Butter
4	Essl.	Erdnussöl, zum Braten
1		Lorbeerblatt
5		Thymianzweige
3		Rosmarinzweige
20		Wacholderbeeren
40		Pfefferkörner
		Meersalz
		Salz
		Pfeffer aus der Mühle

## **Zubereitung**

Zubereitung des Weinkrauts:

Füllen Sie 10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und einen Zweig Thymian in ein Gewürzsäckchen oder sauberes Tuch und binden Sie es zu. Den Weißkohl schneiden oder raspeln Sie in schmale Streifen, Die dicken Rippenstreifen entfernen Sie bitte. In einem großen Topf karamelisieren Sie 100 gr Zucker hellbraun, löschen mit Champagneressig ab und geben 50 gr Butter zu.

Darin dünsten Sie die Weißkohlstreifen mit einer Prise Meersalz, dem Riesling und dem Gewürzsäckchen bei milder Hitze etwa 1 Stunde, mit geschlossenem Deckel.

Zubereitung der Maronen:



Schneiden Sie die Schalen der Maronen ein und geben Sie sie dann für 3 Minuten in den 150 Grad heißen Backofen. Danach lösen Sie die Schalen von den Maronen. In einer Kasserolle schmelzen Sie 2 El Zucker und lassen ihn karamelisieren. Wenn der Zucker hellbraun ist, geben Sie 4 El Butter zu und rühren gut durch. Darin karamelisieren Sie die Maronen und löschen zum Schluss mit 2 El Geflügelfond ab.  
Zubereitung der Rebhühner:

Von den Rebhühnern schneiden Sie die Keulen und den Rücken bis zum Flügelansatz schräg ab. Die Flügel stutzen Sie so, dass nur noch die untersten Flügelabschnitte an den Brüsten bleiben. Die Brüste würzen Sie mit Salz und Pfeffer. Dann braten Sie sie mit 2 Zweigen Thymian, 1 Zweig Rosmarin und 10 Wacholderbeeren in heißem Öl auf dem Herd kurz an und danach gut 5 Minuten im 200 Grad heißen Backofen.

Die gebratenen Brüste stellen Sie warm und träufeln das Bratfett mit einem Löffel in die Innenseite der Brüste. Zubereitung der Sauce:

Die Möhren und Selleriestangen putzen Sie und schneiden Sie in kurze Abschnitte. Die Schalotten schneiden Sie in Würfel und die Keulen, Rücken und Flügelenden der Rebhühner hacken Sie in Stücke. Das Ganze rösten Sie zusammen mit 2 Zweigen Thymian, 2 Zweigen Rosmarin, 10 Wacholderbeeren, Tomatenmark und etwa 30 Pfefferkörnern in Öl stark an, löschen mit dem Cognac ab und kochen fast ganz ein.

Dann geben Sie den Fond zu und reduzieren alles auf die Hälfte. Trennen Sie die Brüste von den Knochen, wobei die Flügel an den Brüsten bleiben sollen. Die Knochen geben Sie in die Sauce, füllen mit Sahne auf und lassen die Sauce noch mal 10 bis 15 Minuten leicht köcheln.

Die fertige Sauce gießen Sie durch ein Sieb, schlagen mit dem Pürierstab oder im Mixer kurz auf und schmecken mit Salz und Pfeffer ab. Anrichten:

Auf jeden Teller geben Sie etwas von dem Weinkraut und gießen Sie die Sauce darauf. Verteilen Sie die Maronen darum und geben 2 Rebhuhnbrüste auf jeden Teller.

Etwas Kartoffelpüree, mit Milch und Nussbutter bereitet, passt gut dazu.

# *Rebhuhn mit Oliven*

## **Zutaten**

4		Rebhühner
8	Scheiben	Rohschinken
200	Gramm	Oliven
1		Salbeizweig
1/2	Tasse	Olivenöl
400	ml	Weißwein
1	Tasse	Fleischbrühe
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Die Rebhühner ausnehmen, innen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Salbeiblätter füllen. Dann außen salzen, mit Schinkenscheiben umwickeln und festbinden. In Öl von beiden Seiten anbraten, mit Wein ablöschen und die gehackte Leber, die entkernten Oliven sowie eine Tasse Brühe dazugeben. Alles eine halbe Stunde schmoren lassen.

# *Rebhuhn mit Trüffeln*

## **Zubereitung**

Das Eingeweide und die Leber, jedoch ohne den Magen der ausgenommenen Rebhühner, werden mit Petersilie und zwei Schalotten recht fein gehackt, mit Butter abgedämpft und durch ein feines Sieb gestrichen. Dann schält man 250 Gramm Trüffeln (zu 4 Stück Rebhühnern), gibt die feingehackte Schale derselben mit 200 Gramm roher Gänseleber und 125 Gramm Speck durch die Fleischhackmaschine und die Masse hernach durch ein feines Sieb, mengt die in kleine Würfel geschnittenen Trüffeln mit Pfeffer, Salz und dem abgedämpften Eingeweide und füllt damit die Rebhühner. Zugenäht, dressiert und gespickt, brät man sie in Butter schön an, löscht dann mit ein wenig Bratensaft und einem Glas trockenen Madeira ab und lässt sie im Ofen gar werden. Die auf diese Weise schön glasierten Rebhühner werden einmal geteilt und um erhöht angerichtetes Sauerkraut gelegt. Der Bratensatz wird aufgeköcht und über die Rebhühner gegeben.

# *Rebhuhn mit Weintrauben*

## **Zutaten**

4		Junge Rebhühner
		Salz
		Pfeffer f.a.d.M.
40	Gramm	Butter
30	ml	Sherry
50	ml	Bouillon
200	Gramm	Weißer Muskatellertrauben
		Geschält und entkernt
150	Gramm	Blätterteig

## **Zubereitung**

Die Rebhühner ausnehmen und binden. Innen und außen würzen und sachte in heißer Butter braten bis sie braun, aber nicht ganz gar sind.

Aus der Kasserole nehmen, das Fett abgießen, den Fond mit Sherry ablöschen. Die Bouillon und die Trauben beifügen, würzen und die Rebhühner zugeben. Die Kasserole zudecken und den Deckel mit dem Blätterteig rundum versiegeln. Im heißen Ofen 10 Minuten backen.

Die Rebhühner werden in der geschlossenen Kasserole serviert.

# *Rebhuhn mit Weintrauben und Haselnüssen*

## **Zutaten**

4	Junge, küchenfertige Rebhühner
5	Dünne Scheiben fetter, ungesalzener Speck
50 Gramm	Halbgesalzene Butter
1	Thymianzweig
	Zitronensaft
50 ml	Geflügelbrühe
1 Essl.	Cognac
250 Gramm	Kernlose Weintrauben
200 Gramm	Haselnüsse
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
	Küchenschnur

## **Zubereitung**

Der Trick: Das Abdecken mit Speckscheiben verhindert das Austrocknen des Brustfleisches.

1. Die Rebhühner innen und außen salzen und pfeffern. 4 Speckscheiben der Länge nach 1 cm tief einschneiden, die Rebhuhnbrüste jeweils mit einer Scheibe belegen und mit einer Küchenschnur fixieren. (Ich persönlich verwende keine Weinblätter).

2. Die übrige Speckscheibe in feine

Würfel schneiden und in einer nicht zu großen Kupferkasserolle oder einem Gusseisentopf in Butter anbraten. Thymianzweig zugeben.

3. Rebhühner auf den Keulen in die Kasserolle einlegen und pro Seite etwa 6 Minuten anbraten. Den festgebundenen Speck entfernen, die Rebhühner auf den Rücken legen und für weitere 6 bis 8 Minuten unter ständigem Begießen mit Bratenfett braten. Die Brust sollte noch schön rosa sein. Die Rebhühner aus der Pfanne nehmen, nochmals salzen und pfeffern. Zwischen Keule und Brust jeweils einen kleinen Einschnitt vornehmen, diesen ebenfalls salzen und pfeffern und mit einem Spritzer Zitronensaft beträufeln. Dann im offenen Rohr warm stellen.

4. Den Bratensatz mit Cognac ablöschen, mit Geflügelbrühe oder Wasser auffüllen, kurz aufkochen und durch ein Sieb passieren.

5. Von den Weintrauben die Haut abziehen und die Haselnüsse in der restlichen Butter anrösten, die Butter aufbewahren.

6. Rebhühner mit Nüssen und Weintrauben auf einer heißen Platte anrichten und das Fleisch mit der Butter der Nüsse begießen. Dazu empfehle ich: Champagnerkraut, Wirsingpüree, geschmorten Wirsing, karamellisiertes Weißkraut, Steinpilze oder Pfifferlinge sowie karamellierte Feigen, Apfel- oder Birnenkompott mit Sternanis, Zimt und Nelken.

# *Rebhuhn-Pudding*

## **Zutaten**

4		Rebhühner
		Speck
		Butter
40	Gramm	Butter
1	klein.	Zwiebel
3/4	kg	Schweinefleisch, fett
1		Gänseleber
1		Brötchen
		Salz
		Pastetengewürz
2	Essl.	Madeira bis 1/2 mehr
1/2	Teel.	Trüffel oder Champignons
1/2	Teel.	Maggi-Würze
		Butter

## **Zubereitung**

Von 4 bis zum Braten vorgerichteten Rebhühnern wird das Brustfleisch sorgfältig abgelöst, recht zierlich gespickt und auf einem Stückchen Butter saftig und goldbraun gebraten. Die Keulchen und den Rücken dünstet man auf 4 dkg Butter und einer kleinen, in Scheiben geschnittenen Zwiebel recht weich. 3/4 kg fettes Schweinefleisch und eine schöne weiße Gansleber treibt man zweimal durch die Fleischmaschine, gibt das gedünstete Fleisch vom Rücken und Keulchen nebst einer abgetriebenen, in Wasser eingeweichten, gut ausgepreßten Semmel dazu, treibt es nochmals durch die Maschine, vermischt es mit Salz, etwas Pastetengewürz, 2 bis 3 Eßlöffel Madeira und 1/2 Teelöffel Maggigehackten (sic!) Trüffeln oder Champignons, schmeckt die Masse mit 1/2 Teelöffel Maggi-Würze gut ab, füllt sie in die mit frischer Butter ausgestrichenen Sturzgläser und sterilisiert 2 Stunden bei 100 Grad.

Die gebratenen Rebhühnerbrüste legt man extra in 2 Sturzgläser, begießt sie mit der Bratensauce, füllt mit geschmolzener Butter auf und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch erhitzt man den Pudding im Glase, sürzt ihn auf eine flache Schüssel, legt die frisch angebratenen Rebhühnerbrüste herum und serviert.

Es gibt aber auch kalt ein sehr gutes Frühstück oder Abendbrot.

# Rebhuhnbrüstchen auf Weinbrandsahne

## Zutaten

8		Rebhuhnbrüstchen
1	Essl.	Butter
50	ml	Sahne
1		Zwiebel
1	Ltr.	Geflügelfond
40	ml	Weinbrand
3	Essl.	Öl
		Pfeffer
		Salz

---

## BEILAGEN

1		Wirsingkohl
50	Gramm	Durchwachsener Speck
50	ml	Sahne
1		Zwiebel
		Öl
		Muskatnuß
		Pfeffer
		Salz

Brüstchen für einige Minuten garen lassen, bis sich die Ränder leicht hellbraun verfärben. Für den Wirsingrahm die einzelnen Blätter vor der Zubereitung kurz in kochendes SAalzwasser legen, dann sofort mit kaltem Wasser abschrecken - so bleibt die kräftige Farbe erhalten.

Die Blätter in kleine Streifen schneiden, dabei die Strünke entfernen. Speck und Zwiebeln mit dem Wirsing andünsten die Beilage mit Sahne auffüllen. Mit etwas frischer Muskatnuß würzen. Vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

## Zubereitung

Zu Beginn das Geflügelfleisch von beiden Seiten salzen und pfeffern, dann in einer Pfanne kurz anbraten. Ein Tip: Wenn man in Butter braten will, immer etwas Öl hinzugeben. So kann das Fett nicht verbrennen und der Buttergeschmack bleibt trotzdem erhalten. Butter und Öl müssen, bevor die Geflügelstücke in die Pfanne kommen, richtig heiß sein. In den Bratensatz die kleingeschnittenen Zwiebeln geben und ein wenig anschwanken, den Weinbrand hinzugießen. Die Sauce noch mit dem Geflügelfond auffüllen. Zum Schluß mit flüssiger Sahne ablöschen.

Die leicht einreduzierte, cremige Sauce durch ein Sieb geben. Die angebratenen

# Schnepfe



## *Schnepfen Info*

Schnepfen gelten wegen ihres Geruches, ihres saftigen und zarten Fleisches als besonderer Leckerbissen, wobei jedoch diese Qualitäten nur die fetten im Herbst aufweisen, während sie hingegen im Frühjahr meist ausgehungert und darum zähfleischig sind. Man verehrt diese Vögel dermaßen, dass man ihnen dieselbe Ehre erweist wie dem Dalai-Lama: ihre Exkremente werden auf kleinen Brötchen hergerichtet und von den feurigsten Verehrern mit Andacht und Ehrfurcht verzehrt. Bei der Zubereitung lässt man den Kopf mit dem langen, spitzen Schnabel daran. Die Sumpfschnepfe ist etwas kleiner und noch zarter, wohlschmeckender als die Waldschnepfe, wird aber im Übrigen wie dieselbe zubereitet und serviert.

# *Bekassinen (Schnepfen)*

## **Zutaten**

4		Bekassinen Schnepfen
50	Gramm	Speck, in Scheiben
30	Gramm	Butter
1		Zwiebel
3		Nelken
4		Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
125	ml	Wasser, heiß
30	Gramm	Butter
2	Scheiben	Toastbrot
1	Essl.	Speisestärke

## **Zubereitung**

Schnepfen ausnehmen. Magen mit dem Schlund und der Gurgel herausziehen. Waschen und gut abtrocknen. Innen und außen salzen. Mit Speckscheiben belegen. Mit Flügel und Schenkel am Rumpf festbinden.

Schnepfen in der Butter von allen Seiten anbraten. Zwiebel mit Nelken bestecken. Mit den Wacholderbeere und dem Lorbeerblatt zu den Schnepfen geben. Wasser zugießen. Bei schwacher Hitze 15 Minuten schmoren lassen. Hin und wieder mit dem Bratensaft begießen. Rausnehmen und auf in Butter goldgelb gerösteten Toastscheiben anrichten. Bratfond durchsieben und wieder aufkochen. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Soße über die Schnepfen verteilen.  
Vorbereitung: 20 Minuten Zubereitung: 15 Minuten

Beilagen:

Pfifferlinge, die Sie mit viel gehackter Petersilie bestreuen.

# *Gebratene Waldschnepfen*

## **Zutaten**

2		Waldschnepfen
1	Essl.	Butter
		Leberpastete
4	Scheiben	Weißbrot
1		Salbeizweig
1	Teel.	Wacholderbeeren
50	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Die Waldschnepfen ausnehmen und im Schmortopf eine halbe Stunde garen. Die Leber im Bratensaft schmoren, etwas Butter, Salbeiblätter, Wacholderbeeren und Speckstückchen dazugeben und zu einer Paste verarbeiten. Das geröstete Brot damit bestreichen und mit dem Fleisch servieren.

# *Schnepfen Gebraten*

## **Zubereitung**

Die gut abgehängte Schnepfe wird gerupft, flambiert, ausgenommen, innen und außen mit einem trockenen Tuch gut abgerieben, der Kopf sauber geputzt und die Augen ausgestochen, hierauf dressiert, wobei der lange Schnabel durch die beiden Schlegel gestochen wird. An Stelle der Augen gibt man etwas von einer passierten Kartoffel hinein und steckt in die Mitte ein Pfefferkorn. Bei einer anderen Art, Schnepfen zu dressieren, wird der eine Schlegel fest an die Körperseite angedrückt, hierauf der Kopf der Schnepfe an diesem Schlegel vorüber nach hinten gebogen und nun der andere Schlegel über den hinteren Teil des Körpers gelegt, worauf man den Fuß desselben am Gelenk umbiegt und letzteres durch die Augenhöhlen des Köpfchens drückt. Nachdem man sie mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Speckscheiben umbunden hat, brät man sie in einer Kasserolle mit Butter und Zwiebel unter fleißigem Begießen etwa 20 - 30 Minuten.

# *Schnepfen Gebraten.*

## **Zutaten**

1		Schnepfe
		Salz
1	Scheibe	Speck
		Butter

## **Zubereitung**

Die Schnepfe wird gerupft, die Haut vom Halse über den Kopf gezogen dann sticht man die Augen aus, den Schnabel läßt man daran, wäscht sie, trocknet sie gut ab und nimmt sie aus. Dann reibt man sie in und auswendig mit Salz ein, steckt den langen Schnabel durch die Brust, schlägt die Füße zurück, legt eine dünne Speckscheibe über die Brust und bindet sie. Sodann brät man sie, mit heißer Butter begossen, unter öfterem Begießen 1/2 Stunde. In Fleischgläser gelegt, mit der Bratensauce übergossen, sterilisiert man noch 50 Minuten bei 100 Grad.

# *Schnepfen in Salamisauc*

## **Zutaten**

2		Schnepfen
4	Scheiben	Rohschinken
2		Sardellen
1	Teel.	Kapern
100	ml	Weißwein
100	ml	Marsala
4	Scheiben	Weißbrot
1/2	Tasse	Öl
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Die Schnepfen ausnehmen und innen und außen mit Salz einreiben, dann mit jeweils zwei Scheiben Schinken umwickeln und mit Küchengarb festbinden. Die Schnepfen in der halben Menge Öl anbräunen, mit etwas Marsala und Weißwein beträufeln und bei schwacher Hitze schmoren. Bei Bedarf etwas Wasser zugeben.

Für die Sauce von den Kapern und Sardellen das Salz abwaschen, die Sardellen entgräten und beides mit den Innereien hacken, dann im restlichen Öl anbräunen. Zuletzt salzen und den restlichen Weißwein und Marsala angießen. Dann zehn Minuten unter Rühren schmoren. Das Brot toasten und mit der Sauce bestreichen.

# Schnepfenbrust

## Zutaten

1		Schnepfe küchenfertig
1	Teel.	Cognac
		Pfeffer
		Salz
15	Gramm	Butterschmalz
1		Schalotte
100	ml	Wildfond
30	ml	Madeira
		Herz und Leber der Schnepfe
50	Gramm	Geflügelleber
10	Gramm	Butter
1		Ei(dotter)
20	ml	Sahne
1/2	Teel.	Gehackte Petersilie
		Morcheln
2	Scheiben	Baguettebrot
20	Gramm	Butter

## Zubereitung

Von den Schnepfen die Brustfilets auslösen, mit etwas Cognac beträufeln und beiseite legen. Die Karkassen mit der Geflügelschere zerkleinern, pfeffern und salzen. Das Butterschmalz im Topf erhitzen. Die Karkassenteile rundum anbraten, die feingeschnittene Schalotte zugeben und glasig werden lassen. Den Wildfond angießen und bei geschlossenem Deckel schmoren, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Die Knochenteile herausnehmen. Zum Schmorsaft den Madeira gießen, aufkochen lassen und die Soße durch ein Haarsieb gießen. Die Soße entfetten und zu sirupartiger Konsistenz einkochen. Das Fleisch von den Knochen ablösen, fein hacken und beiseite stellen. In der

Pfanne die Butter erhitzen, Lebern und Herz bei milder Hitze braten. Lebern und Herz aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen, fein hacken und zum Fleisch geben. Die Mischung pfeffern und salzen. Alles durch ein Sieb streichen. Unter die Masse das Eidotter, Sahne und die Petersilie mischen, pfeffern und salzen. Die Farce kühl stellen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Etwas Farce in die Gebäckspritze geben und die eingeweichten Morcheln füllen. Die Baguettescheiben toasten. Mit der Farce dick bestreichen. Die Scheiben zusammen mit den Morcheln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. 8 Minuten im Ofen backen. Butter in der Pfanne erhitzen, die Brustfilets pfeffern und salzen und bei milder Hitze 6-8 Minuten darin braten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie einschlagen. Die Filets aufschneiden, auf die farcierten Brotscheiben setzen, mit der Soße übergießen und mit den Morcheln servieren.

Beilage Morcheln mit Farce gefüllt.

# *Schnepfendreck*

## **Zubereitung**

Aus dem Eingeweide der Schnepfen, dem sogenannten Schnepfendreck, mit Ausnahme des Magens, welcher stets sandig und bitter ist, bereitet man Schnepfenbrötchen. Der Schnepfendreck wird, da er stets etwas knapp ist, durch Zugabe von Geflügelleber, am besten Gänseleber oder Gänseleberterrine, verlängert. Man hackt alles mit etwas geschabtem rohem Speck, nebst einer Kleinigkeit Gewürzpulver recht fein zusammen und vermengt es dann mit einem Eigelb. Dieser Schnepfendreck wird nun auf talergroße Brotschnitten gestrichen, welche zuvor in Butter goldgelb geröstet wurden um sie dann auf einem butterbestrichenen Backblech im Ofen etwa 10 Minuten zu backen.



# *Schnepfendreck auf Andere Art*

## **Zubereitung**

Die ganzen Eingeweide mit Ausnahme des Magens werden mit etwas feingehackten Zwiebeln, grüner Petersilie und Speck gedünstet, 2 Löffel Brösel, etwas Rotwein, Pfeffer und Muskat dazugeben und 10 Minuten weitergedünstet. Dann lässt man etwas auskühlen, rührt 1 ~ 2 Dotter dazu, streicht diese Masse auf ganz dünne, in Butter gelb geröstete Brotschnitten, stellt sie dann ins Rohr, bis sie recht heiß sind und garniert damit die Schnepfen.

**Taube**

# *Tauben*

Das Fleisch der jungen Tauben ist sehr zart, nahrhaft und leicht verdaulich, daher für die Krankenküche besonders geeignet. Man bereitet aus ihnen Braten und Frikassee. Die alten Tauben eignen sich ausgezeichnet zu kräftigen Suppen. Man unterscheidet zahme und Wildtauben. Durch Zucht sind aus ersteren unzählige Arten entstanden die Rassetauben werden meist zur Liebhaberei gezüchtet und sind daher für Küchenzwecke viel zu teuer. In Betracht kommen deshalb nur die Haus- und Feldtauben, wobei die helleren und ganz weißen Arten das zarteste Fleisch besitzen, während den dunkleren ein kräftiger Geschmack eigen ist. Zahme Tauben sollten, ehe sie verwertet werden, höchstens 1-2 Tage hängen, wilde dagegen geben einen schmackhafteren Braten, wenn sie in den Federn mehrere Tage aufgehängt wurden. Die italienischen Tauben, welche bei uns eingeführt werden, sind etwas größer als die unsrigen und dabei noch etwas billiger. Beim Rupfen muss achtgegeben werden, damit der Kropf nicht verletzt wird, welchen man, nachdem man ihn an der Brust etwas gelockert hat, mit Farce füllen kann. Das Braten kann im Ofen oder auf dem Herd geschehen und ist in längstens 45 Minuten beendet, wobei die Sauce nie braun und das Fleisch schön gelb sein soll.

# *Bressetaube im Jasminreismantel mit Pak-Choi*

## **Zutaten**

2		Bressetauben
1		Möhre
1	Stück	Sellerie
1	Stück	Lauch
8	Essl.	Sonnenblumenöl
400	ml	Geflügelfond
100	Gramm	Jasminreis (gibt's in Asien)
		Salz
4		Champignons
2		Schalotten
1	Stück	Ingwer (ca. 30 g)
100	Gramm	Sojabohnensprossen
2	Essl.	Sesamöl
1	Bund	Koriander, frisch gehackt
		Pfeffer aus der Mühle
100	Gramm	Pak-Choi-Blätter (Chinakohl)
		Erhältlich
12		Okraschoten
12		Chicoreeblätter
1		Paprikaschote, rot
2		Tomaten
3	Essl.	Sesamsamen
1		Schweinenetz (beim Metzger v)
120	Gramm	Butter
1	Teel.	Currypaste (in Asienläden e)
2	Teel.	Tandooripaste (in Asien- und Lich, evtl. vorbestellen)
1	Essl.	Tannenhonig
5	Essl.	Basamessig
		Kreuzkümmel, gemahlen

## Zubereitung

Aromen aus Europa und Asien auf einem Teller: Taube im Reismantel auf einem Stern aus Okras, Tomaten und Chicoree.

Vorbereitung: Taubenbrüste auslösen. Keulen abtrennen, Oberschenkelknochen bis zum Gelenk auslösen. Häuten. Möhre, Sellerie und Lauch fein würfeln. Taubenkarkassen in zwei Esslöffeln heißem Sonnenblumenöl kräftig anbraten. Gemüse zu den Knochen geben und kurz mitschmoren. Mit Geflügelfond ablöschen und etwa eine Stunde leicht köcheln lassen, durch ein Sieb gießen und auf 0,3 Liter einkochen.

Für den Reismantel Jasminreis in Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abschrecken und beiseite stellen. Champignons und Schalotten fein würfeln. Ingwer schälen und fein würfeln. 50 g Sojasprossen hacken. Zwei Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und Champignons, Schalotten, Ingwer (einen Teelöffel zurückbehalten) und Sprossen darin andünsten. Gegarten Reis zufügen, alles gut vermischen und mit einem Esslöffel Sesamöl, gehacktem Koriander, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Gemüse Pak-Choi-Blätter (ein Blatt zurückbehalten), Okraschoten und Chicoreeblätter putzen und waschen. Okaraschoten am Stielende etwas einschneiden. Pak-Choi, Okaraschoten und Chicoree getrennt in kochendem Salzwasser blanchieren. Abtropfen lassen. Paprikaschote halbieren, entkernen und vierteln. Auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius 15 Minuten backen. Häuten, Fruchtfleisch pürieren. Tomaten häuten, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun rösten.

Für die Tauben das Schweinenetz ausbreiten und Reis darauf verteilen. Je eine Taubenbrust und -keule darauflegen und einschlagen. Die Keulenden sollen herausstehen. Vierzig Gramm Butter und zwei Esslöffel Sonnenblumenöl erhitzen und die Rollen rundherum 10-15 Minuten braun braten. Für die Sauce Currypaste, Tandooripaste, Paprikapüree, restlichen gewürfelten Ingwer, zwei Esslöffel geröstete Sesamsamen und Tannenhonig in einer Pfanne erhitzen. Mit Essig ablöschen und mit Taubenfond auffüllen. Alles gut einkochen lassen und die Sauce mit 50 Gramm kalter Butter in Stückchen binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Gemüse restliche Butter und restliches Sonnenblumenöl erhitzen und vorbereitetes Gemüse darin unter Schwenken erhitzen. Mit Kreuzkümmel, Sesamöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anrichten: Sauce auf vier Teller verteilen. Warmes Gemüse und restliche Sojabohnensprossen anrichten. Aufgeschnittene Taube in die Mitte setzen. Mit Sesamkörnern und frittierten Pak-Choi-Streifen garnieren.

# *Bressetauben in Kompott mit Knoblauch*

## **Zutaten**

2		Bresse-Tauben
12	klein.	Zwiebeln
12		Champignons
1/2		Zitrone den Saft
50	Gramm	Taubenbrust
4		Knoblauchzehen
20	Gramm	Durchw. Räucherspeck

---

### FÜR DIE SAUCE

100	ml	Rieslingwein
100	ml	Fleischfond
25	Gramm	Butter
20	ml	Sherry

---

### FÜR DIE GARNITUR

500	Gramm	Kartoffeln
2		Eier
1		Zwiebel
1	Bund	Blattpetersilie
		Salz, Muskat
		Speiseöl
1	Essl.	Mehl

## **Zubereitung**

Pilze waschen, putzen und in Scheibchen schneiden. Bruststücke würfeln.

Die küchenfertigen Tauben innen und außen salzen. Die Leber als Füllung hineinstopfen. Die Tauben fünf Minuten in Butter bräunen, herausnehmen und beiseite stellen. Bratfond erkalten lassen und Fett abschöpfen. Bruststücke in siedendem Wasser blanchieren, herausnehmen und zur Seite stellen.

Pilze in Butter anschmoren. Zitronensaft zugießen. 1-2 Esslöffel Wasser angießen. Ganze Zwiebeln in Butter anbräunen. Beiseite stellen und warmhalten.

Blanchierte Bruststücke trocken tupfen, mit Butter anbräunen. Weißwein in den Bratenfond der Tauben rühren und aufkochen lassen. Fleischfond einrühren.

Pilze, in Streifen geschnittenen Räucherspeck, Zwiebeln, und Knoblauchzehen in der Schale dazugeben. Tauben in denselben Topf. Deckel drauf. Im auf 180°C vorgeheiztem Ofen schmoren lassen.

Inzwischen die Beilage zubereiten: Kartoffeln grob reiben. Zwiebeln in dünne Scheibchen schneiden. Den Teig herstellen mit geriebenen Kartoffeln, Zwiebeln, Eiern, grobgehackter Petersilie, Mehl, Salz und frisch geriebenem Muskat. Braten Sie die Puffer hauchdünn mit Speiseöl in einer Pfanne von beiden Seiten goldgelb.

# Gebratene Taube

## Zutaten

- 2 Küchenerfertige Tauben mit Herz und Leber, Möglichst Bresse-Tauben, Thymian
  - 1 Essl. Pflanzenöl
  - 3 Wacholderbeeren
  - 1 Schalotte
  - 1 Teel. Balsamico
  - 60 ml Weißwein
  - Etwas Butter
- 

### CONFIT VON PAPRIKA

- Je 1 rote, gelbe und grüne sizilianische Paprika (250 g netto)
  - 4 Mittelkleine, weiße, milde Zwiebeln (160 g netto)
  - 4 Junge Knoblauchzehen
  - 150 ml Halb leichtes Olivenöl (ca.)
- 

### AUSSERDEM

- 1 Aubergine (400 g)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung

Der Trick: Saucenreste eignen sich für Pasta, Salate, auf gegrilltem Landbrot und zu Fisch.

Zubereitung:

1. Für das Confit Paprika häuten. Geschälte Paprikawürfel, Zwiebelstücke und Knoblauch 10 Minuten in Salzwasser köcheln lassen. Auf ein Sieb schütten, kalt abspülen. Alles in einen Gusseisentopf geben, mit Olivenöl bedecken und bei milder Hitze etwa 40 Minuten ziehen lassen, ohne dass das Öl dabei kocht.

2. Tauben waschen, trockentupfen, Taubenleber und -herz in den Bauch geben, etwas Thymian dazugeben und Tauben mit einem Zahnstocher verschließen.
3. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Öl in Sauteuse erhitzen, Tauben auf allen Seiten hellbraun anbraten, Wacholderbeeren beigegeben. Tauben auf die Keulen legen, nach etwa 3-5 Minuten auf die anderen Keulen umdrehen, danach auf den Rücken legen, bis die Tauben gut rosa sind. Keulen extra nachbraten, falls zu blutig.
4. Tauben herausnehmen, auf einem Teller warm stellen, mit Folie abdecken und etwa 4 Minuten ruhen lassen. Einmal auf die andere Seite drehen, damit sich das Blut verteilt.
5. Die Keulen lösen, die Brust halbieren, wer will, kann die Knochen entfernen. Saft aufheben. Restliches Gerippe klein hacken, in der Bratensauteuse leicht anbraten, eine fein gehackte Schalotte beigegeben, anschwitzen, mit Balsamico und Weißwein ablöschen, einkochen, mit Wasser knapp bedecken, ein- bis zweimal einkochen lassen, abpassieren.
6. Die Keulen und Brüste in etwas Butter kross braten. Auberginenscheiben in Öl anbraten. Scheiben aus der Pfanne nehmen, mit Paprika-Confit bedecken, darauf Brüste und Keulen anrichten. Sauce aufkochen lassen, aufgehobenen Saft beigegeben. Sauce pikant abschmecken und über das Gericht träufeln. Zum Schluss mit altem Balsamico-Essig beträufeln und pfeffern.



# *Gebratene Taube mit Brezenfüllung*

## **Zutaten**

1 Taube

---

### FÜLLUNG

1 Alte Breze

Innereien der Taube

1 Ei

Salz

Pfeffer

Petersilie

Muskatnuss

Zwiebeln (gehackt)

## **Zubereitung**

Taube ausnehmen, waschen und leicht abtrocknen, mit Salz und Pfeffer Würzen. Innereien der Taube (Leber, Herz, Nieren und Magen) fein hacken und Mit den restlichen Zutaten vermengen und die Taube damit füllen. In einem flachen Topf die Taube auf beiden Seiten anbraten. Kleingeschnittenes Gemüse dazu geben und mit etwas Brühe aufgießen. 30 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Die Taube herausnehmen und ca. Den Fond abpassieren. Mit etwas Salz, Pfeffer, Madeira und Sahne Abschmecken. Als Beilage: Brokkoli und gelbe Rüben

# *Gebratene Tauben*

## **Zubereitung**

Diese werden nach dem Rupfen und Ausnehmen vorsichtig vom Halse her durch Loslösen der Haut über der Brust zum Füllen hergerichtet, sodann mit Salz eingerieben und 1 Stunde liegen gelassen. Schließlich füllt man sie, wie die Ente, mit Semmelfülle: 1 Semmel, 1 Ei, 20 Gramm Butter, etwas Milch, Petersilie, Salz, 10 Gramm heißes Fett und Wasser, lässt sie unter häufigem Begießen 1/2 - 3/4 Stunden braten und setzt dann dem entfetteten Saft 10 Gramm Butter zu. Man teilt beim Anrichten die Taube in die Hälfte.

# *Gebratene Tauben Gefüllt*

## **Zutaten**

2 Tauben  
Salz  
Butter  
Petersilie

---

FÜLLUNG

60 Gramm Butter  
2 Eier  
Zwiebel  
Petersilie  
Salz  
Muskatblüte  
Semmelbrösel

---

BRATEN

60 Gramm Butter  
Kalbsknochenbrühe

## **Zubereitung**

Ein Paar Tauben werden abgerupft, dann flammiert, ausgenommen und rein gewaschen. Dann macht man mit dem Finger die Haut vom Halse an und über die ganze Brust hinunter sehr behutsam los, ohne diese zu zerreißen. Dann dressiert man die Tauben, reibt sie mit Salz ein, innen steckt man ein Stückchen Butter und ein Stengelchen grüne Petersilie hinein und füllt sie oben beim Halse in die abgelöste Haut mit folgender Fülle: 6 dkg Butter wird abgetrieben, 2 Eier, die fein gewiegten Lebern und Herzen, etwas geriebene Zwiebel, fein gewiegte grüne Petersilie, Salz, etwas Muskatblüte und so viel fein geriebene Semmelbrösel dazu gegeben und tüchtig vermischt, daß es einen mäßig dicken Brei bildet. Dann streicht man die Fülle über die ganze Brust hübsch glatt herunter und bindet die Haut oben fest zu, damit die Fülle beim Braten nicht herauslaufen kann. Dann legt man die Tauben mit der Brust nach unten in eine passende Pfanne, begießt sie mit 6 dkg heißer, angebräunter Butter und läßt sie unter fleißigem Begießen höchstens 1/2 Stunde braten, so daß sie auf beiden Seiten schön hellbraun sind. Dann drückt man sie ganz in ein passendes Fleischglas, den Satz in der Pfanne läßt man mit etwas Kalbsknochenbrühe loskochen, gießt ihn filtriert über die Tauben und sterilisiert 40 Minuten bei 100 Grad.

# *Gebratene Tauben II*

## **Zutaten**

Tauben  
Salz  
Butter  
Zwiebeln  
Kalbsknochenbrühe

## **Zubereitung**

Nachdem die Tauben rein gemacht, gewaschen und dressiert sind, reibt man sie mit Salz ein, steckt in jede Taube ein Stückchen Butter, legt sie in eine passende Bratpfanne und brät sie auf etwas Butter an. Herz, Leber und Magen gibt man dazu, ebenso einige Zwiebelscheiben und brät die Tauben unter fleißigem Begießen, indem man etas kräftige Kalbsknochenbrühe zugießt, langsam weich. Dann schneidet man die Tauben mit der Geflügelschere in zwei Hälften oder legt sie auch ganz in die Fleischgläser, gießt die passierte Sauce darüber und sterilisiert.

# *Gebratene Wildtauben*

## **Zubereitung**

Man lässt die richtig zugerichteten und gesalzenen Tauben in einer Beize von Essig, Wein, Zwiebel, ein wenig Knoblauch, Lorbeerblättern und Zitronenschalen je nach Alter 2 oder 3 Tage liegen, brät dann die mit feinem Speck gespickten Tauben unter öfterem Begießen mit Beize und Milchrahm langsam am Spieße, und lässt dann in einem Stückchen Butter klein geschnittene Zwiebeln, 2 oder 3 geschnittene Sardellen, ein wenig feingeschnittenes Kuttelkraut gut anlaufen, 1 oder 2 Löffel Mehl darin noch ein wenig rösten, gibt der Sauce mit der Beize die richtige Dicke, das von den gebratenen Tauben Herabgetropfte hinzu, und lässt es mit ein wenig Milchrahm aufsieden. Mit dieser Sauce werden die gebratenen Tauben serviert.

# *Gedämpfte Tauben*

## **Zutaten**

10		Täubchen
		Salz
		Mehl
2	Essl.	Butter (1)
1/4	Ltr.	Fleischbrühe
1	Essl.	Butter (2)

## **Zubereitung**

In den lockergesteinigten Felswänden rund um den Vierwaldstättersee, aber auch in bäuerlichen Taubenschlägen, ist die Taube heimisch. Wildlebend ist sie eine Beute des Jägers mit dem Kleinkalibergewehr, domestiziert - holt man sie aus dem Taubenschlag.

Ein Rezept, notiert um 1850 herum in Beckenried am Vierwaldstättersee (laut F.J. Oberli), empfiehlt:

Tauben rupfen und ausnehmen, mit Salz und Mehl bestreuen. In einer Kasserolle Butter (1) heiß werden lassen und darin die Tauben allseitig goldgelb dämpfen. Hernach gibt man Fleischbrühe dazu und kocht sie weich. Ganz zuletzt fügt man frische Butter (2) in die Sauce und trägt sie auf.

Pro Person rechnet man zwei oder drei Tauben, weil nicht viel Fleisch daran ist.

# *Gedämpfte Tauben.*

## **Zutaten**

3		Tauben
60	Gramm	Butter
1	groß.	Zwiebel
60	Gramm	Speck
1		Lorbeerblatt
		Pfefferkörner
2		Gewürnelken
		Zitronensaft
		Kalbsknochenbrühe

## **Zubereitung**

3 Stück fleischige, gut gesäuberte und zurecht gemachte Tauben werden gevierteilt und in einer Kasserolle auf 6 dkg Butter etwas angebraten. Dann gibt man eine große, auf 6 dkg feiwürfelig geschnittenen Speck geröstete Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 Nelken (jedoch ohne Köpfchen), etwas Zitronensaft dazu, übergießt alles mit kräftiger Kalbsknochenbrühe und dämpft die Tauben langsam darin gar. Dann nimmt man sie heraus, drückt sie in die bereitgehaltenen Fleischgläser, übergießt mit der durchgesehenen Brühe und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch werden die Tauben im Glase erwärmt. Die abgegossene Brühe kocht man mit einer lichten Buttereinbrenne seimig, schmeckt sie ab, gibt 1 Löffel voll Kapern dazu und serviert die Tauben in der Sauce. Man gibt Semmelklößchen oder Bratkartoffeln dazu.

# *Gedünstete Tauben*

## **Zutaten**

4            Junge Tauben, küchenfertig,  
              Je 250 g  
              Wasser  
200 Gramm Butter  
1/2    Teel. Salz

## **Zubereitung**

Man nehme gut geputzte und gewaschene junge Tauben und lasse sie in schwachgesalzenem Wasser und einem guten Stück Butter 30 Minuten im geschlossenen Topf auf kleiner Flamme weichdünsten. - Man achte darauf, dass immer soviel Flüssigkeit im Topf ist, dass die Tauben nicht zum Braten kommen.



# Gefüllte Täubchen

## Zutaten

1/2		Altbackenes Brötchen
4	Essl.	Milch
2		Schalotten
100	Gramm	Kalbsbrät
1	klein.	Ei
		Salz
		Weißer Pfeffer, fr. gem.
		Frische Estragonblätter
		Oder
1/2	Teel.	- Getrockneter Estragon
2		Junge Täubchen
50	ml	Fleischbrühe
		Oder Geflügelbrühe
10	Gramm	Butter
50	Gramm	Sahne
50	ml	Weißwein

## Zubereitung

Den Römertopf wässern. Brötchen in der Milch einweichen.

Die Schalotten schälen und sehr fein hacken. Brötchen ausdrücken und mit den Schalotten, dem Kalbsbrät und dem Ei verrühren. Salzen und pfeffern. Die Estragonblätter waschen, trockenschütteln, vom Stengel zupfen, hacken und hinzufügen.

Die Täubchen außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die vorbereitete Masse in die Tauben füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zusammenstecken oder mit ein paar

stichen zunähen.

Die Täubchen in den Römertopf legen und mit der Brühe übergießen. die Butter in Flöckchen obenauf setzen.

Den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen. bei 200 Grad etwa 1 1/4 Stunden garen. Den Deckel abnehmen und im offenen Topf etwa 10 Minuten weiterbraten.

Den Bratensaft in einen kleinen Topf umfüllen und zusammen mit der Sahne und dem Wein zu einer Sauce einkochen, eventuell nachwürzen. Bandnudeln und feine Gemüse, z.B. Erbsen, passen gut zu den Täubchen.

# *Gefüllte Tauben*

## **Zutaten**

2		Tauben bis doppelte Menge
		Salz
3	Essl.	-4 Butterschmalz
1		Zwiebel

---

### ZUR FÜLLE

Herz u. Leber

2	Scheiben	Gekochter Schinken
2	Essl.	Butter
2		Eier
2		Brötchen
		Petersilie
		Salz

---

### ZUR SAUCE

1	Prise	Mehl
		Wasser

## **Zubereitung**

Tauben zurichten. Innen und außen mit Salz einreiben. Füllen, zunähen und dressieren. Im heißen Schmalz mit Zwiebel und wenig Wasser unter häufigem Begießen mit Bratfett in etwa 45 Min. braten. Aus dem Bratsatz mit etwas Mehl und Wasser eine Sauce bereiten. Durchgeseiht zu den Tauben reichen.

Fülle: Leber, Herzen und Schinken fein wiegen. Butter schaumig rühren. Eigelb und die kleingewürfelte geschnittenen Brötchen vermengen. Den Eierschnee unterziehen.

# *Gefüllte Tauben aus Altdorf (Uri)*

## **Zutaten**

8		Tauben
<hr/>		
		FÜLLUNG
2		Semmeln
100	ml	Milch
2		Eigelb
		Salz
		Pfeffer
3	Essl.	Küchenkräuter
		Petersilie, Dill, Kerbel
		Kresse, Schnittlauch, u.a.
		Alles feingeschnitten
50	Gramm	Schinken gewürfelt
2		Zwiebeln gehackt
<hr/>		
		AUSSERDEM
		Butter
		Fleischbrühe

## **Zubereitung**

Zuerst bereitet man die Füllung: die Semmeln in der heißen Milch einweichen, nachher gut ausdrücken. Dann werden sie zerrupft und mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Kräutern, Schinken, Zwiebeln und Taubeninnereien (Leber und Herz).

Die vorbereiteten Tauben werden gefüllt, zugenäht und 20 bis 30 Minuten unter heufigem Übergießen in reichlich Butter gebraten. Dann werden die Tauben vorsichtig halbiert und auf eine flache Platte angerichtet. Der Bratfond wird entfettet und mit etwas Fleischbrühe gestreckt, dann über die Tauben gegossen.

# *Gefülltes Taubenkotelett auf Spitzkohlgemüse*

## **Zutaten**

4		Tauben ca. 400 g
150	Gramm	Geflügelfleisch
1		Schweinenetz
20	Gramm	Trüffel
1		Spitzkohl
1		Ei
		Röstgemüse
1		Zwiebel
		Trüffeljus
150	ml	Madeira
20	ml	Sahne
		Piment
		Pfefferkörner
		Muskat
		Thymian
50	ml	Portwein
		Salz
		Pfeffer

## **Zubereitung**

Geflügelfleisch mit Ei, Sahne und Madeira im Cutter mixen und kühl stellen. Taubenbrüste salzen und pfeffern, mit der Farce aus dem Mixer bestreichen. Leicht verfeinern mit Trüffel. Je zwei Fleischstücke zusammenklappen und wieder mit der Farce bestreichen. In einem Schweinenetz einwickeln. Von allen Seiten anbraten. Im Ofen bei 180 Grad zehn Minuten garen. Danach kurz ruhen lassen. Flügel, Schenkel und Karkasse (Gerippe) der Taube anbraten. Das klein geschnittene Röstgemüse zugeben. Mit Madeira und Trüffeljus ablöschen. Würzen mit Thymian, Piment und Pfefferkörnern. Mit Wasser und Portwein auffüllen. Schaum und Fett

abschöpfen. Langsam einköcheln lassen. Alles durch ein Sieb geben, nach Bedarf binden. Den Kohl vierteln und in feine Streifen schneiden, anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. Mit Sahne angießen und leicht ankochen.

# *Gespickte Tauben*

## **Zubereitung**

Man spickt die Tauben auf Brust und Schenkeln, salzt sie innen ein und dünstet sie mit in Fett angelaufenen Zwiebeln, Zitronenschalen, einem Lorbeerblatt, etwas Wein und Suppe. Dann sieht man den Saft über die zerlegten Tauben und garniert die Schüssel mit gebackenen Schwarzwurzeln.

# *Gespickte Tauben.*

## **Zutaten**

2		Tauben
		Salz
		Speck
		Butter
60	Gramm	Butter
		Knochenbrühe

## **Zubereitung**

Ein Paar fette, fleischige Tauben werden geputzt, ausgenommen, gewaschen, mit Salz eingerieben, dressiert und recht dicht und zierlich mit feinen Speckstreifchen gespickt. Vor dem Dressieren steckt man in jede Taube inwendig ein Stückchen Butter hinein. Dann legt man sie in eine passende Kasserolle oder Bratpfanne, übergießt sie mit 6 dkg heißer, brauner Butter und läßt sie in der heißen Bratröhre unter fleißigem Begießen höchstens 20 bis 25 Minuten braten, bis sie auf beiden Seiten schön hellbraun sind. Dann drückt man sie ganz oder mit der Geflügelschere in zwei Hälften geschnitten in die Fleischgläser den Bratensatz in der Kasserolle läßt man mit etwas Knochenbrühe loskochen, gießt die Sauce über die Tauben und sterilisiert noch 40 Minuten bei 100 Grad.

# *Grillierte Tauben*

## **Zubereitung**

Sauber vorgerichteten Tauben schneidet man den Rücken der Länge nach auf, worauf man sie recht flach klopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Alsdann schlägt man 4 Esslöffel Olivenöl mit dem Saft von 1-2 Zitronen gut durch, durchtränkt damit die Tauben und stellt sie dann einige Stunden beiseite, um sie hernach auf dem Rost oder über gutem Feuer goldgelb zu braten. Angerichtet, legt man Stückchen von Kräuteroder Sardellenbutter darauf und garniert mit Zitronenschnitzen und Petersilie.

# *Junge Tauben Gebraten*

## **Zubereitung**

Man rechnet für die Person 1-2 Tauben dieselben werden, nachdem sie gerupft, ausgenommen und flambiert sind, wie Hühner dressiert. Mit etwas Salz bestreut, gibt man die Tauben mit reichlich Butter in eine gut schließende Kasserolle (am besten werden sie in einem irdenen Bratgeschirr, welches der Zahl der Tauben entspricht, aber nicht zu groß ist). In diesem lässt man sie gut bedeckt über mäßigem Feuer langsam ganz oder in Hälften tranchiert an und gibt den inzwischen mit etwas Fleischbrühe losgekochten Bodensatz darüber.



# *Klößchen zu Ragouts oder Taubensuppen*

## **Zutaten**

4		Taubenlebern
125	Gramm	Schweinefleisch mager
		Zwiebel gerieben
3		Eier
1/2		Brötchen
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuß
		Weißbrot

## **Zubereitung**

4 Stück fein geschabte Taubenlebern, 1/8 kg mageres, ganz fein gehacktes Schweinefleisch, etwas geriebene Zwiebel, 3 Eier, eine halbe eingeweichte, gut ausgepreßte Semmel, werden gut verrührt, mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß gewürzt und mit soviel fein geriebenem Weißbrot vermengt, daß man eine ziemlich feste Masse erzielt. Sodann formt man kleine Klößchen und kocht dieselben 10 Minuten in siedender, kräftiger Taubenbrühe auf.

# *Piccioni Con Olive (Tauben mit Oliven)*

## **Zutaten**

4		Tauben
		Pfeffer
		Salz
		Rosmarin
4	Scheiben	Rohschinken
2	Essl.	Olivenöl
2	Essl.	Butter
100	ml	Weißwein
200	ml	Hühnerbouillon
100	Gramm	Oliven grün oder schwarz

## **Zubereitung**

Die Tauben außen und innen leicht würzen, mit je einer Tranche Rohschinken umwickeln und mit einem Faden festbinden. Butter und Öl erhitzen und die Tauben darin ringsum anbraten. Mit Wein ablöschen und diesen zur Hälfte einkochen lassen. Die Hühnerbouillon dazugießen. Zugedeckt ca. 40 Minuten sanft köcheln.

Die Oliven kalt abspülen, halbieren und nach der halben Kochzeit zu den Tauben geben.

Wenn die Tauben fertig sind legt man sie auf eine Platte, verteilt die Oliven darüber und gießt den Saft über die Tauben.

# *Reis mit Tauben und Pilzen*

## **Zutaten**

4		Junge Tauben
250	Gramm	Reis
250	Gramm	Champignons
250	Gramm	Waldpilze
3		Frühlingsswiebeln
4		Tomaten gehäutet, Entkernt und gewürfelt
1		Knoblauchzehe gehackt
1	Stiel	Glatte Petersilie
4		Dünne Ringe Peperoni (ohne Kerne)
		Olivenöl
		Schweineschmalz
		Salz
		Weißer Pfeffer

## **Zubereitung**

Tauben waschen und trocknen. Innereien waschen und säubern. Tauben in jeweils vier Stücke zerlegen und zusammen mit den Inneren im Bräter von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

Den weißen, unteren Teil der Frühlingsswiebeln kleinschneiden, gehackte Knoblauchzehe, gewürfelte Tomaten und Reis hinzugeben. Alles unter ständigem Rühren gut anschmoren.

Mit Wasser ablöschen, so dass alles gut bedeckt ist, und 30 Min. garen. Dann die Peperoni-Ringe, kleingeschnittenes Grün der Frühlingsswiebeln und halbierte oder geviertelte Champignons und Waldpilze hineingeben. 10 bis 12 Min. köcheln lassen. Vom Feuer nehmen und im Ofen weitere 10 Min. ziehen lassen.

# *Täubchen mit Herbsttrompeten*

## **Zutaten**

2		Junge Tauben
100	ml	Gemüsebrühe
50	Gramm	Butter
25	ml	Portwein
25	ml	Rotwein
25	Gramm	Getrocknete Herbsttrompeten
1		Schalotte gewürfelt
		Rosmarin
		Thymian
		Knoblauch
		Lorbeerblatt
		Salz
		Pfeffer
		Öl

## **Zubereitung**

Täubchen würzen und in Öl anbraten. Die Hälfte der Butter in dieselbe Pfanne geben, Schalotte und Gewürze darin glasig anschwitzen, mit Port- und Rotwein löschen, reduzieren.

Gemüsebrühe angießen, eingeweichte Pilze zugeben und alles ca. 20 Minuten ruhen lassen. Die Sauce evtl. mit kalter Butter binden.

Täubchen auslösen und anrichten.

# *Täubchen mit Jungen Erbsen*

## **Zutaten**

2	groß.	Tauben
125	Gramm	Magerer Speck
1		Mehl, gestrichen
200	ml	Brühe
40	Gramm	Butter
12		Perlzwiebeln
500	Gramm	Mittelfeine, grüne Erbsen
		Salz
		Pfeffer
2	Stängel	Thymian
2		Lorbeerblätter

## **Zubereitung**

Den in kleine Stücke geschnittenen Speck 5 Minuten in kochendem Wasser abbrühen. Abtropfen lassen. Die Butter im Schmortopf zergehen lassen, den Speck hineingeben und langsam goldgelb werden lassen. Er darf keinesfalls braun werden! Den Speck herausnehmen, die Zwiebeln ebenfalls goldgelb anbraten und dann herausnehmen.

Nun kommen die Täubchen in den Topf und werden bei Mittelhitze langsam goldgelb gebraten. Herausnehmen und auf einen Teller legen. In dem verbliebenen Bratfett das Mehl glattrühren, mit der Brühe aufschütten und langsam 2-3 Minuten kochen lassen, pfeffern. Täubchen, Speck und Zwiebeln werden nun nebst dem inzwischen gezogenen Saft wieder in die Sauce gelegt. Die grünen Erbsen, Lorbeerblätter und der Thymian werden hinzugefügt. Abschmecken und salzen. Zudecken und bei Mittelhitze eine halbe Stunde kochen lassen. Sollten die Erbsen dann noch nicht gar sein, entsprechend länger kochen.

# Taube im Eigenen Saft

## Zutaten

2		Tauben (küchenfertig)
		Salz, Pfeffer
	Etwas	Zitrone
1		Strauch Rosmarin
2		Knoblauchzehen
1/2	Ltr.	Braunen Geflügelfond
		Olivenöl
1	Kapsel	Safran
1	Essl.	Balsamicoessig

---

### BRAUNER GEFLÜGELFOND

2	kg	Geflügelknochen, -Hälse Und -Mägen
2		Wurzeln
1	Stange	Lauch
300	Gramm	Knollensellerie
1		Zwiebel
1	Teel.	Getr.Thymian und Rosmarin
1		Ungeschälte Knoblauchzehe
10		Pfefferkörner
1		Lorbeerblatt
4		Wacholderbeeren
700	ml	Rotwein
1	Essl.	Tomatenmark
		Öl zum Anbraten
		Wasser zum Aufgießen

## Zubereitung

Die Knochen fein hacken, Mägen vom Fett befreien. Gemüse grob würfeln. In Olivenöl in einem großen Topf anbraten. Gemüse zugeben und mit Tomatenmark leicht weiter rösten lassen. Mit Rotwein ablöschen und mit Wasser aufgießen so dass die Knochen bedeckt sind. Sämtliche Gewürze zugeben. Alles 2 Stunden köcheln lassen dann durch ein Sieb passieren.

Tauben halbieren, dazu am Brustknochen jeweils die Taubenhälften mit Schenkel und Flügel von der Karkasse (Knochengerüst) lösen. Salzen und Pfeffern und in Olivenöl von beiden Seiten scharf anbraten.

Dann Knoblauch und Rosmarin als Aromageber dazu legen und die Taubenhälften noch je Seite 4-5 Minuten bei kleiner Hitze braten lassen.

Den Geflügelfond auf die Hälfte reduzieren, mit Safran, Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und Zitrone würzen und mit den Taubenhälften servieren.

# *Taube im Wirsingmantel an Johannisbeersauce und Steinpilz*

## **Zutaten**

5		Junge Tauben
1		Taube für die Farce
4		Wirsingblätter
30	Gramm	Perigord-Trüffel
		Steinpilze
		Weißes Trüffelöl
10	ml	Cognac
		Sahne
1		Eiweiß

## **Zubereitung**

Die Täubchen auslösen: Die Brustfilets auf beiden Seiten des Rückgrats sorgfältig von der Karkasse lösen, die Haut vollständig abziehen. Restliche Fleischteile von dem Knochen und der Haut ablösen und für die Farce sehr fein schneiden (kalt stellen).

Brüstchen salzen und pfeffern und in einer Kasserolle in heißem Öl und Butter kurz anbraten.

Für die Farce 200 g Taubenfleisch, Salz, Pfeffer, weißes Trüffelöl, Cognac und Eiweiß in eine Moulinette geben und zu einer feinen glatten Masse cuttern. Anschließend die kalte Sahne hinzufügen und nochmals cuttern, bis die Farce eine glänzende Oberfläche hat. Nun hebt man vorsichtig die in kleine Würfel geschnittenen Trüffel unter. Die Fleischfarce wird jetzt gleichmäßig mit einem Spachtel auf die vorblanchierten Wirsingblätter verteilt und die Taubenbrüstchen sorgfältig darin eingeschlagen.

Die Taubenpäckchen in Öl anbraten, bis sie leicht Farbe haben.

Im Backofen (vorgeheizt auf 220 Grad) 6 Minuten zu Ende braten. Richten Sie die Taube im Wirsingmantel an einer leichten Johannisbeer- oder Feigensauce an.

Als Beilagen empfiehlt sich ein Carpaccio von Steinpilzen und Reibeküchlein welche man wie folgt anrichtet:

Steinpilze feingeschnitten mit Salz und Pfeffer würzen und mit feinstem Haselnussöl beträufeln.

Reibeküchlein:

Grob geraspelte Kartoffeln mit Ei (pro Kartoffel 1 Eigelb), Salz und Pfeffer mischen. Die Masse trocken pressen und die Kartoffelküchlein in einer beschichteten Pfanne in heißem Sonnenblumenöl goldgelb backen.

# *Taube mit Knödelfüllung*

## **Zutaten**

3		Brötchen (Semmeln) vom Vortag, abgerieben und Gewürfelt
250	ml	Milch
1		Ei, 1 Eigelb
1/2	Bund	Petersilie
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss, frisch gerieben
4		Junge Tauben, bratfertig
	Etwas	Butter
1		Périgordtrüffel (ca. 20 g)
100	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
400	ml	Dunkler Geflügelfond
		Kalte Butterflöckchen zum Saucebinden

## **Zubereitung**

Brötchenwürfel mit heißer Milch übergießen, quellen lassen. Ei, Eigelb, feingehackte Petersilie untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Tauben waschen, trocknen. Haut vorsichtig von der Brust lösen und ausdehnen. Knödelteig prall einfüllen, Taube hat dadurch doppelte Größe! Haut mit weicher Butter einreiben, mit Salz & Pfeffer würzen. In der Pfanne in Butter anbraten. BACKROHR: Ofen auf 200°C vorheizen. In den Backofen schieben, häufig mit Bratfett begießen, ca. 20 Minuten garen. Trüffel unter kaltem Wasser abbürsten, in feine Streifen schneiden. Rotwein und Portwein mit dem Geflügelfond reduzieren, Trüffeljulienne zugeben, kalte Butterflocken einschwenken, abschmecken. Fertig.



# *Taube mit Knödelteigfüllung*

## **Zutaten**

3		Brötchen, vom Vortag, Abgerieben und gewürfelt
250	ml	Milch
1		Ei,
1		Eigelb
1/2	Bund	Glatte Petersilie Salz, Pfeffer, Muskatnuß
4		Junge Tauben, bratfertig
	Etwas	Butter
1		Périgordtrüffel (etwa 20 g)
100	ml	Rotwein
100	ml	Portwein
400	ml	Dunkler Geflügelfond Kalte Butterflöckchen zum Binden

## **Zubereitung**

Brötchenwürfel mit heißer Milch übergießen, quellen lassen. Ei, Eigelb, feingehackte Petersilie untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Tauben waschen und trocknen. Haut vorsichtig von der Brust lösen und ausdehnen. Knödelteig prall einfüllen &ndash; die Taube hat dadurch doppelte Größe. Haut mit weicher Butter einreiben, mit Salz und Pfeffer würzen. In der Pfanne in Butter anbraten, in den Backofen schieben, häufig mit Bratfett begießen, etwa 20 Minuten garen.

Trüffel unter kaltem Wasser abbürsten, in feine Streifen schneiden. Rotwein und Portwein mit dem Geflügelfond reduzieren, Trüffeljulienne zugeben, kalte Butterflocken einschwenken, abschmecken.

# *Taube mit Le Puy Linsen*

## **Zutaten**

2		Tauben
200	Gramm	Le Puy Linsen
1	Stange	Staudensellerie
30	Gramm	Gerauchter Speck
1		Karotte
2		Schalotten
1		Knoblauchzehe
1/4	Stange	Lauch
1/2	Ltr.	Rotwein
2	Essl.	Balsamicoessig
2	Essl.	Butter
		Salz, Pfeffer
		Olivenöl zum Anbraten

## **Zubereitung**

Die Tauben pfeffern und salzen und in einer feuerfesten Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten weitergaren. Die Schalotten, Knoblauch, Speck, Karotte und Staudensellerie in feine Würfel schneiden, den Lauch in feine Ringe. Diese Gemüsemischung und die Linsen in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Rotwein und Balsamicoessig auffüllen und auf schwachem Feuer ca. 20 Minuten dünsten. Die Täubchen, nachdem sie 15 Minuten im Ofen waren, herausnehmen und in den Topf mit den Linsen setzen. Im Linsentopf bei geschlossenem Deckel bis zum Ende der Linsengarzeit weitergaren. Die Täubchen tranchieren und mit den Linsen servieren.

# Tauben auf Lebersauce

## Zutaten

4		Küchenfertige Tauben (a 400 G, mit Innereien) Salz Pfeffer aus der Mühle
1	Essl.	Rosmarinnadeln
16		Salbeiblätter
4		Knoblauchzehen (gepellt)
4	Scheiben	Parmaschinken (50 g)

---

		SAUCE
200	Gramm	Hühnerleber und die Taubeninnereien
50	Gramm	Durchwachsener Speck
50	Gramm	Parmaschinken
1	klein.	Zitrone
1	Teel.	Wacholderbeeren
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Kapern
4		Sardellenfilets
1	Teel.	Schwarze Pfefferkörner
125	ml	Rotwein
4	Essl.	Olivenöl
30	Gramm	Butter

## Zubereitung

1. Tauben säubern, waschen, trocknen, innen und außen salzen und pfeffern. 2. Rosmarin, 8 Salbeiblätter und Knoblauch fein hacken. Tauben damit innen einreiben. Je 2 Salbeiblättchen auf jede Taube legen, dann mit je einer Scheibe Schinken umwickeln und mit Küchengarn festbinden. 3. Tauben auf den Bratrost legen, im vorgeheizten Backofen (175°, Gas 2) auf der 2. Einschubleiste von unten einsetzen. Fettpfanne direkt darunter einschieben und 1/2 Tasse heißes Wasser einfüllen (damit das austretende Fett nicht verbrennt und bitter wird). Tauben so 30 Minuten braten und dabei häufig wenden. 4. Inzwischen für die Sauce Leber und Innereien putzen, waschen, trocknen und grob würfeln. Speck und Schinken ebenfalls würfeln. Zitrone schälen (weiße Innenhaut auch entfernen), Fruchtfleisch würfeln. Wacholderbeeren zerdrücken. 5. Vorbereitete Saucenzutaten mit Lorbeer, Kapern, Sardellen und Pfefferkörnern in die Fettpfanne geben. Wein und Öl angießen. Tauben und Sauce weitere 30 Minuten garen. Tauben aus dem Ofen nehmen, Fäden entfernen. Tauben vorsichtig längs halbieren und wieder warm stellen. 6. Inhalt der Fettpfanne herausnehmen, Lorbeerblatt entfernen, alles andere sehr fein hacken und in einen Topf geben. Butter unterrühren. Sauce noch einmal erhitzen. 7. Taubenhälften auf Lebersauce anrichten und mit Polenta servieren.

# *Tauben auf Rebhühner Art*

## **Zutaten**

4		Tauben
100	Gramm	Speck
		Salz
		Pfeffer
		Wacholderbeeren
4	Essl.	Fett
1	Tasse	Wasser o. Brühe
1/2	Tasse	Sauerrahm

## **Zubereitung**

Junge Tauben zurichten und dressieren. Innen und außen würzen. Mit zerstoßenen Wacholderbeeren einreiben und mit Speck umbinden oder spicken. In heißem Fett, unter Zugabe von Wasser oder Brühe, etwa 30-45 Min. dünsten. Den Fond mit Rahm aufgießen. Beigabe: Specklinsen

# *Tauben Carpaccio auf Weißen Bohnen & Olivenpüree*

## **Zutaten**

- 4 Ausgelöste Wildtaubenbrüste
  - Salz
  - Pfeffer
  - Mehl Bratfett
  - Beilagen:
- 6 Essl. Größere weiße, geschmorte Bohnen
  - (eventuell aus der Dose)
  - Butter
  - Olivenöl
- 3 Teel. Olivenpüree (erhältlich in Feinkostläden)

## **Zubereitung**

Die ausgelösten Wildtaubenbrüste salzen, pfeffern und mehlieren, in eine erhitzte, gefettete feuerfeste Bratpfanne setzen, beidseitig anbraten und im auf 220° C vorgeheizten Backrohr mit der Hautseite nach oben ca. 3 Min. braten.

Taubenbrüste aus dem Rohr nehmen und an einem warmen Ort ca. 7 Min. rasten lassen.

Beilagen In der Zwischenzeit die weißen Bohnen in einer Mischung aus halb Butter und halb Olivenöl erwärmen, mit Olivenpüree verfeinern und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Wildtaubenbrüste quer zur Faser in feine Scheiben schneiden und daraufsetzen.

# *Tauben Gefüllt*

## **Zubereitung**

Man rührt 25 Gramm Butter schaumig, gibt einen Eidotter, Muskatblüte, Pfeffer, Salz, 125 Gramm geriebenes Weißbrot, das feingehackte Herz, die Leber und einen Teelöffel voll feingehackte Petersilie darunter, vermengt es gut und rührt dann das zu Schnee geschlagene Ei leicht darunter. Damit füllt man den Kröpf und Körper von vier Tauben, worauf man die Oeffnungen zunäht und die Tauben in Butter etwa 20 - 30 Minuten brät. Oder man reibt zwei altbackene Milchbrötchen leicht ab, schneidet sie in Scheiben und gießt soviel heiße Milch daran, als sie aufsaugen. Eine feingehackte Zwiebel und Petersilie wird mit Butter gedämpft und dann das ausgedrückte Brot nach und nach hinzugetan und darin abgedämpft, wobei man noch ein Stückchen Butter hinzufügen muß. Alsdann läßt man es erkalten, gibt 2 Eier, Pfeffer, Salz und Muskat darunter und füllt damit die Tauben. Füllt man die Tauben mit einer Kalbsfarce, so werden sie, nachdem man sie dressiert hat, mit einer Speckscheibe bedeckt und in Butter schön gelb angebraten, hierauf die Hälfte der Butter abgegossen, die Tauben mit etwas Mehl bestäubt und soviel Fleischbrühe hinzugegossen, daß die Tauben nahezu damit bedeckt sind. Dann gibt man 6 - 8 Stück kleine Zwiebelchen, eine starke Handvoll Champignons, 6 Stück geschälte, entkernte und in grobe Scheiben geschnittene Tomaten hinzu, würzt mit einem Glas Wein und läßt alles zusammen 30 - 45 Minuten dämpfen. Ist die Sauce nicht sämig genug, so bindet man sie mit etwas Arrowroot, welches man mit Wasser verrührt hat, kocht die Sauce nochmals auf und schmeckt sie mit Zitronensaft ab. Von den Tauben entfernt man die Speckscheiben, halbiert sie, richtet sie auf Reis an und gießt die Sauce darüber.

# *Tauben im Frühlingsrollenteig mit Sesam-Spinat*

## **Zutaten**

4	Tauben
40 Gramm	Butter
1 Teel.	Honig
1 Teel.	Japanischer Bergpfeffer
2 Teel.	Salzblumen 'Fleur de Sel', Grobes Salz
6	Shii-Take Pilze, frisch
200 Gramm	Spinat
100 Gramm	Gemüstreifen
100 Gramm	Soja-Sprossen
4 Blätter	Frühlingsrollenteig
4	Geflügellebern (Taube/ Ente)
	Öl zum Braten

---

### FÜR DIE SOSSE

50	ml	Mirin (Süßer Reiswein, Alternativ trockener Sherry)
30	ml	Sojasosse (japanische, Usokuschi)
400	ml	Geflügelfond
50	ml	Glace de Viande

---

### FÜR DEN SPINAT

600 Gramm	Spinat
1 Essl.	Sesampaste
	Salz
	Jap. Bergpfeffer

## **Zubereitung**

Zimmerwarme Butter mit den Gewürzen, Honig, Pfeffer und Salz vermengen. Mit einem Pinsel rundherum einstreichen. In einem kleinen Bräter wenig Öl erhitzen. Tauben bei mittlerer Hitze auf jeder Seite die Schenkeln anbraten. Auf die Brust

drehen und dort ebenfalls anbraten. In der gleichen Pfanne die Lebern nur wenige Sekunden rundherum anbraten und zur Seite legen. Nun das Bratgeschirr wechseln. Die Tauben nun darin in etwas frischem Öl in den 250 Grad heißen Ofen geben. Exakt 4 Minuten lang garen.

Nach dieser Garzeit die Tauben mindestens 10 Minuten an warmem Ort ruhen lassen. Nach der Ruhezeit die Tauben von dem Knochengerüst schneiden. In dem Bratgeschirr, in denen die Tauben zuerst angebraten wurden, das alte Fett entfernen.

Erneut auf der Herdplatte erwärmen. Mit dem Mirin den Bratensatz lösen, Sojasosse und Geflügelfond auffüllen. Glace de viande, grob zerkleinerte Taubenkarkassen hinzufügen und das Ganze 8 Minuten köcheln lassen. Die Soße passieren und bis zur sirupartigen Konsistenz einkochen lassen.

Taubenkeulenfleisch in feine Würfel schneiden ebenso die Shii-Take Pilze. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl und wenigen Tropfen Sesamöl sautieren und mit einem Esslöffel der Taubensosse glacieren.

Frühlingsrollenteig mit dem geputzten, aber rohen Spinat, den Gemüsestreifen und der Fleisch-Pilzmischung auslegen. Obenauf die Taubenbrüste und die Geflügellebern legen. Einschlagen und in einer Pfanne schnell und kross ausbacken. Geputzter und blanchierter Spinat mit der Brühe und der Sesampaste erwärmen. Abschmecken und mit Sesam bestreuen.

Spinat als 'Nest' in der Mitte anrichten. Tauben-Frühlingsrolle in der Mitte durchschneiden und auf den Spinat setzen. Den Spinat mit der Soße umgießen.



# *Tauben in Tomatensauce*

## **Zutaten**

2		Küchenfertige Tauben mit Innereien
20	Gramm	Pancetta (Speck)
1		Ei, 2 EL geriebener Parmesan
2	Essl.	Semmelbrösel
1/2		Zwiebel
1	klein.	Karotte
1	klein.	Selleriestange
100	ml	Weißwein
6	Essl.	Olivenöl
800	Gramm	Tomatenmark Pfeffer Salz

## **Zubereitung**

Kleingehackte Innereien in etwas Öl kurz anbraten und mit Semmelbröseln, Parmesan und gewürfeltem Pancetta vermischen. Diese Füllung mit Ei binden und mit Pfeffer und Salz würzen. Leicht gesalzene Tauben nur annähernd füllen und zunähen. Sellerie, Karotte und Zwiebel klein hacken und mit den Tauben im restlichen Öl anbraten. Mit Wein löschen und diesen verkochen lassen. Pfeffer, Salz und Tomatenmark hinzufügen und alles zugedeckt 1 ½ Stunden leicht köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser zugießen. Die zerteilte Taube mit der Sauce anrichten.

# *Tauben mit Chilischoten*

## **Zutaten**

4		Tauben
8	Essl.	Olivenöl
2		Zitronen
2		Chilischoten
		Salz

## **Zubereitung**

Die Tauben halbieren, Kopf entfernen, leicht flach klopfen und in einer Marinade aus Öl, Salz und zerstoßenen Chilischoten ziehen lassen. Am Grill rösten und dabei öfter mit dem Chilischoten-Öl bepinseln. Mit Zitronenstücken servieren.

# *Tauben mit Eingedickter Milch*

## **Zutaten**

2		Küchenfertige Tauben
100	Gramm	Taubeninnereien
1		Hühnerleber
2	Scheiben	Weißbrot
2		Knoblauchzehen
1	Bund	Petersilie
3	Essl.	Weinbrand
2	Teel.	Zucker
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Majoran
1	Teel.	Fenchelsamen
1	Prise	Chilipulver
6	Scheiben	Pancetta
2	Scheiben	Schweineschwarte
		Olivenöl
1	Prise	Zimt
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Das Brot in der Milch einweichen. Petersilie und Knoblauch fein hacken und mit den pürierten Innereien vermengen. Brot, Pfeffer, Salz, Thymian, Majoran, Fenchelsamen und Chilipulver untermischen. Schließlich auch den mit Weinbrand verrührten Zucker zugeben. Mit der entstandenen Masse die innen und außen gepfefferten und gesalzenen Tauben füllen. Jedes Stück Schwarte mit der Fettseite nach oben auf jeweils ein großes Stück Alufolie geben. Die beiden Tauben darauf legen und diese mit Pancetta abgedeckt in die Folie einschlagen. Die Tauben mit Olivenöl übergießen und im Rohr bei 100 Grad eine Stunde garen. Bei 250 Grad noch weitere 20 Minuten garen. Die Tauben halbiert, mit Zimt bestreut und mit Bratensatz übergossen servieren.

# *Tauben mit Hühnerleber und Trüffel*

## **Zutaten**

4		Küchenfertige Tauben
100	Gramm	Butter
1	Essl.	Mehl
2		Hühnerlebern
2	Essl.	Marsala
1		Weißer Trüffel
1	Tasse	Gemüsebrühe
		Pfeffer
		Salz

## **Zubereitung**

Tauben ausnehmen, zerlegen und in Butter anbraten, salzen, mit Mehl bestäuben und mit Marsala beträufeln. Dann eine Tasse Gemüsebrühe angießen, pfeffern und salzen. Nach einer viertel Stunde die gewürfelte Hühnerlebern und die Trüffeln dazugeben und zugedeckt eine weitere viertel Stunde garen lassen.

# *Tauben mit Kapern und Salbei*

## **Zutaten**

- 4 Küchenfertige Tauben
- 4 Salbeiblätter
- 1 Bund Petersilie
- 4 Sardellenfilets
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Essl. Kapern
- 2 Tassen Öl
- 1 Essl. Abgeriebene Zitronenschalen
- 1/2 Tasse Essig
- Pfeffer
- Salz

## **Zubereitung**

Tauben putzen und entbeinen, Brustfleisch abtrennen und das restliche Fleisch in Stücke zerlegen. Innereien, Salbei, Petersilie, Sardellenfilets, Knoblauch und Kapern fein hacken. Die Taubenbrüste zusammen mit einem EL abgeriebener Zitronenschale anbraten, dann mit dem Essig ablöschen. Das restliche Fleisch und die Innereien dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und den Topf mit Alufolie und dem Deckel zudecken. Eine Stunde schmoren.

# *Tauben mit Le Puy-Linsen (Grüne Linsen)*

## **Zutaten**

4		Tauben
400	Gramm	Le Puy Linsen
2	Stangen	Staudensellerie (*)
60	Gramm	Gerauchter Speck (*)
2		Karotte (*)
4		Schalotten (*)
2		Knoblauchzehe (*) fein gewürfelt
1/2	Stange	Lauch in feine Ringe
1	Ltr.	Rotwein
4	Essl.	Balsamicoessig
4	Essl.	Butter
		Salz
		Pfeffer
		Olivenöl

## **Zubereitung**

Die Tauben pfeffern und salzen und in einer feuerfesten Pfanne mit Olivenöl von allen Seiten kurz anbraten. Dann im Ofen bei 180 Grad 15 Minuten weitergaren.

Feingewürfeltes und Lauch in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Rotwein und Balsamicoessig ablöschen und auf schwachem Feuer ca. 20 Minuten dünsten.

Die Täubchen aus dem Ofen herausnehmen und in den Topf mit den Linsen setzen. Im Linsentopf bei geschlossenem Deckel bis zum Ende der Linsengarzeit weitergaren. Die Täubchen tranchieren und mit den Linsen servieren.

# *Tauben mit Orangensauce*

## **Zutaten**

- 4 Tauben jung, küchenfertig  
Salz, Pfeffer
- 5 Essl. Olivenöl
- 2 groß. Zwiebeln
- 2 Essl. Weizenmehl
- 100 ml Weißwein
- 250 ml Instant-Geflügelbrühe
- 2 Essl. Orangenschale abgerieben
- 2 Essl. Orangenlikör

## **Zubereitung**

Tauben abspülen, trockentupfen und innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer bestreuen. Olivenöl in einem Schmortopf erhitzen, die Tauben darin rundherum anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Zwiebeln abziehen, würfeln, in das Bratfett geben, glasig dünsten, mit Weizenmehl bestäuben und unter Rühren etwa 5 Minuten durchdünsten lassen.

Weißwein, Geflügelbrühe und Orangensaft hinzugießen, Orangenschale hinzufügen und etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Tauben in die Flüssigkeit geben und im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze etwa 2 Stunden schmoren lassen.

Die garen Tauben vierteln und warm stellen. Die Schmorflüssigkeit pürieren, erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Orangenlikör unterrühren, etwas von der Sauce über die Tauben geben und die übrige Sauce dazureichen.

Beilage: Orangenschnitze, Butterreis, Blattsalat mit Creme fraiche

# *Tauben mit Zitronen*

## **Zubereitung**

Man schneidet die Tauben, nachdem man Kopf, Flügel und Füße weggehackt hat, nach der Länge entzwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dünstet sie mit Butter, viel feingeschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe und gibt am Schluss etwas Zitronensaft dazu. Sie werden mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Zitronenscheiben garniert.



# *Tauben nach Art der Höhlenmenschen*

## **Zutaten**

4		Bratfertige Tauben
1	klein.	Zwiebel
6		Salbeiblätter
60	Gramm	Durchwachsener Bauchspeck
		Salz
		Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
		Tonmehl nach Bedarf
200	ml	Grappa
1/4	Ltr.	Trockener Weißwein

## **Zubereitung**

Im Freien ein Holzkohlenfeuer entfachen und gut durchglühen lassen. Die Tauben waschen und gut abtrocknen. Die Zwiebel und den Salbei fein hacken, den Speck würfeln, alles mit Salz und Pfeffer würzen und die Tauben damit füllen. Das Tonmehl mit dem Schnaps und dem Wein befeuchten und durchkneten. Die Tauben nun in einen Tonmantel schlagen, sodass sie ganz bedeckt sind. Die Tauben jetzt auf die Glut legen und mit glühenden Kohlen bedecken. Etwa 1 Stunde backen, wobei die Glut nicht abkühlen darf. Die Tauben dann aus dem Feuer nehmen, den Tonmantel zerschlagen und das Fleisch mit Hilfe eines Pinsels von den Tonresten befreien. Die Tauben sofort auftragen, dazu geröstete Paprikaschoten reichen. Dieses außergewöhnliche Gericht bereiten die Zigeuner in lauen Sommernächten am offenen Lagerfeuer. Noch typischer für die Zigeuner ist der Igel im Tonmantel. Meistens werden bei dieser Gelegenheit folkloristische Darbietungen, wie Gesang und Tanz, veranstaltet. Selbstverständlich kann man dieses Gericht auch auf einfachere Art zubereiten. Am besten eignet sich dafür der Römertopf, der auf einem ähnlichen System beruht.

# Tauben-Ragout mit Klößchen

## Zutaten

		TAUBEN-RAGOUT	Zubereitung
1		Kalbsfuß	Anmerkung: Im Original handelt es sich um zwei hintereinander stehende Rezepte, da sie aber inhaltlich zusammengehören, habe ich sie zu einem zusammengefaßt. SB
		Salz	
		Zwiebel	
1	Bund	Suppengrün	
3		Tauben	
		KLÖSSCHEN	*Tauben-Ragout.*
		Taubenlebern	Einen gut gewässerten, in kleine Stücke zerschlagenen Kalbsfuß stellt man mit kaltem Wasser aufs Feuer, gibt Salz, ein Stückchen Zwiebel, je ein Stückchen Petersilie, Sellerie und gelbe Rübe dazu sobald das Wasser heiß ist, gibt man drei Stück sauber geputzte, gut gereinigte Tauben hinein, ebenso die Taubenköpfchen, Magen und gereinigten
		Taubenherzen	
100	Gramm	Schweinefett	
1		Zwiebel	
		Petersilie	
		Salz	
		Muskatblüte	
		Semmelbrösel	

Füßchen und läßt sie bei schwachem Feuer ganz langsam halb weich kochen. Dann legt man die Tauben in Hälften oder Viertel geteilt in die Gläser, gießt die stark eingekochte Brühe darüber und sterilisiert 50 Minuten bei 100 Grad.

\*Klößchen zu Tauben-Ragout.\*

Die Taubenlebern und Herzen werden mit 10 dkg Schweinefett, Zwiebel, fein gewiegter grüner Petersilie, etwas Salz und Muskatblüte und so viel fein gemahlten Semmelbröseln recht gut vermengt, daß die Masse sich gut formen läßt. Dann formt man daraus kleine runde Klöße, kocht diese 6 bis 8 Minuten in Taubenbrühe auf, füllt sie mit der Brühe in die Gläser und sterilisiert 45 bis 50 Minuten bei 100 Grad.

Beim Gebrauch werden die Tauben und auch die Klößchen im Glase erwärmt, die Brühe davon abgossen, mit einer lichten Buttermehlschwitze verdickt, mit Maggi-Würze abgeschmeckt und über die tranchierten Tauben und Klöße gegossen, heiß aufgetischt.

# *Tauben-Topf*

## **Zutaten**

4		Tauben
40	Gramm	Geräucherter Speck
1		Zwiebel
1	Essl.	Petersilie
	Etwas	Thymian
	Etwas	Geriebene Zitronensch.
1	Tasse	Fleischbrühe
1/2		Zitrone, Saft davon
		Salz
		Pfeffer
1	Essl.	Stärkemehl
	Etwas	Wein
	Etwas	Butter

## **Zubereitung**

Den Gewässereten Römertopf mit Speckscheiben auslegen. Die Tauben teilen und daraufsetzen. Feingeriebene Zwiebel, Petersilie, Thymian und Zitronensaft, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Mit der Fleischbrühe aufgießen und ca. 90 Minuten dünsten lassen. Noch einmal abschmecken, nach Geschmack etwas Wein und frische Butter dazugeben. Mit angerührtem Stärkemehl binden. Variationen: Die Tauben vor dem Braten mit großen Speckscheiben abdecken. Oder: Bratensatz mit saurer Sahne und Saucenpulver verlängern. Oder: Beim Frikassee: Spargelstücke, Champignons, Blumenkohlröschen und/oder Erbsen vorkochen und im beinahe fertigen Gericht ca. 10 Minuten mitziehen lassen. Oder: Tauben in Essigwasser mit Wacholderbeeren, 1 zerriebenem Lorbeerblatt und 1 gehackten Zwiebel gewürzt, über Nacht beizen. Mit Speckscheiben gespickt braten.

# Taubenbrüstchen an Honig-Essigsauce

## Zutaten

8		Taubenbrüstchen
		Salz
		Pfeffer
30	Gramm	Butter
<hr/>		
FÜR DIE SAUCE		
150	ml	Rotwein
3	Essl.	Geflügelfond
1/2	Teel.	Senfpulver
1	Essl.	Orangenblütenhonig
		Z.B. aus Sizilien
1	Essl.	Dunkle Sojasauce
2	Essl.	Sauerrahm
80	Gramm	Butterflocken kalt
		Salz
		Pfeffer
		Paprika
1	Essl.	Aceto Balsamico evtl. mehr
<hr/>		
ZUM GARNIEREN		
1	Teel.	Weißer Sesamsamen
1	Teel.	Schwarzer Sesamsamen

Sesamsamen bestreuen.

## Zubereitung

Die Taubenbrüstchen würzen. Butter in Bratpfanne erhitzen. Die Taubenbrüstchen auf der Hautseite zuerst anbraten. Nach kurzer Zeit wenden und die andere Seite ebenfalls anbraten. Je nach Größe ca. 15 bis 20 Minuten im vorgewärmten Ofen bei 80 °C ziehen lassen.

Für die Sauce den Rotwein, Geflügelfond, Senfpulver, Honig und Sojasauce um 2/3 einköcheln. Den Sauerrahm und die kalte Butter flockenweise mit dem Schwingbesen in die Sauce rühren. Mit Salz, Pfeffer und wenig Paprika abschmecken. Vor dem Servieren mit Aceto Balsamico abschmecken.

Die Taubenbrüstchen in dünne Tranchen schneiden. Auf vorgewärmte Teller anrichten, mit Sauce umgießen. Die Brüstchen mit schwarzen und weißen

# *Taubenbrüstchen mit Chinakohl*

## **Zutaten**

1		Taube jung
1	Essl.	Butter eingesotten
		Salz
		Pfeffer
100	ml	Braune Geflügelbrühe
		Oder Kalbsbrühe
		Portwein zum Ablöschen

---

### FÜR DEN CHINAKOHL

1	klein.	Chinakohl
1	Essl.	Butter
1/2	Essl.	Schinkenwürfel
1/2	Essl.	Zwiebel feingeschnitten
		Weißwein zum Ablöschen
100	ml	Fleischbrühe
		Salz
		Pfeffer
		Muskat

## **Zubereitung**

Die Taube ausnehmen. Die Leber für die Garnitur beiseite legen.

Taube mit Salz und Pfeffer würzen, mit eingekochter Butter bestreuen, in den Bratopf legen, in sehr heißem Backofen unter öfterem Begießen ca. 5 bis 10 Min. braten.

Fettstoff abschütten, Bratensatz mit Portwein ablöschen, mit Geflügeloder Kalbsbrühe auffüllen, einkochen lassen und mit Butter verfeinern.

Inzwischen Chinakohl feinschneiden und waschen, mit Schinkenwürfeln und feingeschnittenen Zwiebeln in Butter anziehen, mit etwas Weißwein und Fleischbrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Taubenbrüstchen auslösen und mit Chinakohl auf Teller anrichten. Die Taubenleber in frischer Butter kurz steif werden lassen und dazu servieren. Sauce dazu servieren.

# *Taubenbrust auf Kartoffelrosette*

## **Zutaten**

4	Tauben
<hr/>	
	SAUCE
1	Lorbeerblatt
1	Getrocknete Morchel
1	Nelke
10	Pfefferkörner
1	Zwiebel
4	Wacholderbeeren
	Rosmarin
	Thymian
	Petersilie
	Basilikum
	Öl
<hr/>	
	KARTOFFELROSSETTEN
250 Gramm	Butter
1	klein. Spitzkohl
1	klein. Wirsing
100	ml Sahne
2	groß. Kartoffeln

## **Zubereitung**

Die Tauben am besten vom Metzger küchenfertig zubereiten lassen. Das heißt: Das Bruststück auslösen lassen und die Flügel und Beine klein gehackt (Haselnussgröße) mitgeben lassen.

Für die Sauce die klein gehackten Taubenreste in heißem Öl anschwitzen bis sie eine braune Farbe haben, die groben Zwiebelstücke dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen bis sie gebräunt sind. 1 Liter Wasser zugeben sowie die gesamten Gewürze und zwei Stunden kochen lassen. Durch ein Sieb passieren und bis auf eine knappe Kaffeetasse reduzieren. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und mit 1 EL Butter binden.

Die Taubenbrüste mit Butter bestreichen, salzen, pfeffern und in einer ofenfesten Form in den Backofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten geben, so dass sie gut Farbe nehmen. Dann die Backofentemperatur auf 75 Grad drosseln und die Taube 1 Stunde

weiter garen (bei dieser Niedrigtemperatur kann die Taube auch ruhig länger garen ohne trocken zu werden).

Für die Kartoffelrosette die Kartoffeln auf dem Gurkenhobel in möglichst feine Scheiben schneiden, in vier kleine ofenfeste runde Formen (ca. 10 cm Durchmesser) einschichten, salzen, pfeffern und mit flüssiger Butter bedecken. Im Ofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten garen.

Jeweils vier Blätter Spitzkohl und Wirsing blanchieren und in Eiswasser abschrecken.

Den Rest der Kohlgemüse in Streifen geschnitten separat in zwei Pfannen mit Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Wirsing die Sahne geben und eventuell mit einem Hauch Mehl abbinden. Jeweils ein Wirsingblatt in ein sauberes Leinentuch geben, mit etwas angeschwitztem Wirsing füllen und mit dem Tuch zu einer kleinen Kugel formen, dabei leicht auspressen. Anschließend die kleinen Kugeln im Ofen warm halten. Die Spitzkohlblätter ebenfalls mit angeschwitztem Spitzkohl füllen und zu kleinen Rollen formen und im Ofen bis zum Servieren warm halten.

Anrichten: Die Kartoffelrosette auf den Teller geben, darauf die Taubenbrust anrichten und die Wirsingkugeln sowie Spitzkohlröllchen drum herum drapieren. Die Sauce um die Kartoffelrosette angießen.

# *Taubenbrust mit Bohnen und Birnen*

## **Zutaten**

4		Tauben
200	Gramm	Grüne Bohnen
2		Williams-Christ-Birnen
100	ml	Apfelsaft
200	Gramm	Zucker
		Thymian
4		Schalotten
		Salz, Pfeffer
1/2	Ltr.	Rotwein
1/2	Ltr.	Dunkler Geflügelfond

## **Zubereitung**

Die Bohnen putzen und in reichlich gesalzenem Wasser mit etwas Thymian abkochen. Die Schalotten schälen und vierteln. Kurz bevor die Bohnen gar sind, die Schalotten hinzugeben, aufkochen lassen und in gesalzenem Eiswasser abschrecken. Die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Den Zucker in einem Topf karamelisieren lassen. Mit dem Apfelsaft aufgießen und stark reduzieren. Den Rotwein auf ca. 0,1 l reduzieren, den dunklen Geflügelfond aufgießen, auf ca. 1/4 l reduzieren (Mengenangaben bei einer Zubereitung mit jeweils 1/2 Liter Flüssigkeit) und eventuell abschmecken.

Die Tauben würzen und auf den Hautseiten knusprig braten, auf den Rücken drehen und im auf 200 °C vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten auf den Punkt garen. 5 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen. Die Bohnen mit etwas Brühe erhitzen und mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Birnen in dem Apfelkaramel al dente kochen. Taubenbrüste auslösen, mit Soße, Birnen und Bohnen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



# *Taubenbrust mit Spargel und Champignons*

## **Zutaten**

4		Tauben ausgenommen Salz, Pfeffer
2	Essl.	Butter
2	Essl.	Cognac
1	klein.	Zwiebel
200	Gramm	FrISChe Champignons
250	Gramm	FrISCher Spargel
1/4	Ltr.	Sahne
1	Bund	Petersilie

## **Zubereitung**

Die Taubenbrust mit einem scharfen Messer auslösen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann den Spargel putzen und in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen, währenddessen Butter in einer Pfanne auslassen, das Taubenfleisch hinzugeben und, unter ständigem Wenden, goldgelb anbraten.

Nach ca. 3 Minuten mit dem Cognac ablöschen, die kleingehackte Zwiebel, gehackte Petersilie sowie die in feine Scheiben geschnittenen Pilze hinzugeben und knapp 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Sahne dazugießen und nochmals etwa drei Minuten einkochen, anschließend servieren.

Dazu gibt es Kartoffeln oder Reis.

# Taubenkotelett auf Spitzkohl

## Zutaten

80	Gramm	Butter
4	Essl.	Cassis
4	Essl.	Cognac
4	Teel.	Crème Double
200	Gramm	Hühnerbrust
4	Teel.	Kassispüree
4	Essl.	Kirschen
12	Blätter	Mangold
4	Teel.	Erdnussöl
		Pfeffer
200	Gramm	Sahne
		Salz
4		Schalotten
2		Schweinenetze
12	Blätter	Spitzkohl
2		Tauben frisch
8		Wacholderkörner

## Zubereitung

Die Keulen und Brüste der Taube ablösen und den Oberschenkelknochen aus den Keulen lösen. Die Brüste mit Salz und Pfeffer würzen und von der Fleischseite anbraten, die Keulen in etwas Fond kochen.

Einige Mangoldblätter garkochen und in Eiswasser abschrecken. Aus kleingeschnittener Hühnerbrust, gleichem Anteil Sahne und 40 g Salz pro Kilo eine Farce bereiten.

Mangoldblätter auf einem Schweinenetz zur flachen Platte auslegen, mit Farce bestreichen und je eine Brust darauf legen, wieder etwas Farce auf die Brust

geben und dann den Schenkel darauflegen. Dann das Schweinenetz mit dem Mangold um das Fleisch schlagen, dass nur noch der Unterschenkel herausschaut, überstehende Enden des Schweinenetzes abschneiden. Dann in Butter und Öl kurz in der Pfanne und dann im Backofen ca. 10 Minuten braten. Dann das Schweinenetz abziehen.

Einige Spitzkohlblätter kurz garkochen. In Leuterzucker eingelegte Kirschen, Cassis und Kassispüree kurz in Butter in der Pfanne glacieren. Kotelett auf Spitzkohl und Kirschen anrichten.

Für die Sauce aus den Karkassen mit Schalotte und Wacholderkörnern einen Fond kochen und reduzieren, den Bratensaft der Koteletts mit Cognac ablöschen, den durchgeseihten Fond und Crème Double dazugeben und mit Butter aufschlagen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

# *Taubenkotelett in Basilikumschaum*

## **Zutaten**

4		Tauben
200	Gramm	Gänsestopfleber, frisch
1		Schweinsnetz
1	Essl.	Cognac
		Salz
		Pfeffer
1		Zwiebel
1		Möhre
1	Prise	Thymian
		Tomatenpüree (etwas)
125	ml	Kalbs-Geflügelfond
1		Str. Basilikum
1	Tasse	Süße Sahne

## **Zubereitung**

Brüste und Schenkel der Taube auslösen bzw. abschneiden, die Haut abziehen, in einem Teller leicht salzen, pfeffern sowie mit Cognac übergießen und etwas stehen lassen. Das vom Metzger vorbereitete Schweinsnetz auslegen und darauf ein halbes Taubenbrüstchen, eine Scheibe Gänseleber, einen Taubenschenkel, ein halbes Taubenbrüstchen übereinanderlegen, mit dem Netz einschlagen und zubinden. Salzen und pfeffern und im auf 250 Grad vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten braten.

Taubengerippe und die in Stücke geschnittene Möhre und Zwiebel mit Thymian bestreuen und in einer heißen Pfanne gut anbräunen, Tomatenmark hinzugeben, mit dem Kalbs-Geflügelfond angießen und sehr stark einkochen, es sollte sirupartig werden. Durch ein sehr feines Sieb passieren, Basilikum und Sahne unterziehen und abschmecken.

# Taubenragout - Salmis de Palombe

## Zutaten

4		Küchenfertige Tauben
2	Stücke	Schweineschwarte
1		Zwiebel
4		Schalotten
2		Knoblauchzehen
2		Karotten
4	Essl.	Entenfett
150	Gramm	Gepökelter Bauchspeck in kleinen Würfeln
1/4	Ltr.	Guter Rotwein
3		Thymianzweige, nur die Blätter
1		Lorbeerblatt
1	Essl.	Mehl
60	ml	Armagnac
	Etwas	Frisch gemahlene Muskatnuß
		Salz/Pfeffer

## Zubereitung

Tauben ausspülen, trockentupfen und vierteln. Die Schweineschwarte 10 min in kochendem Wasser überbrühen, dann würfeln. Die Gemüse putzen und fein hacken. In einem guten Schmortopf 2 Esslöffel Entenfett erhitzen, die Speckwürfel anbraten und das gehackte Gemüse dazugeben und mitdünsten. Nach 5 min die Schwartenwürfel hinzugeben. In einem Topf den Wein erhitzen und abflammen, das heißt ein langes dickes brennendes Streichholz dicht über die kochende Oberfläche halten. Jetzt das Gemüse im Topf mit Mehl überstäuben, verrühren und mit dem Rotwein ablöschen. Kräuter hinzugeben. Leise köcheln lassen. In einer Pfanne das restliche Entenfett

erhitzen. Die Taubenviertel scharf bräunen und mit dem Armagnac flambieren. Salzen und pfeffern. Die Taubenviertel zum Gemüse geben alles zusammen auf kleiner Flamme eine Stunde schmoren. Das Salmis in die Kühlung stellen. Am nächsten Tag noch einmal 30 Minuten köcheln, wieder beiseite stellen und am dritten Tag erneut 30 Minuten köcheln, bis ein dickes dunkelrotes Ragout entsteht.

Tipp Erfasser: Abflammen des Weins kann man sich auch sparen - kocht sowieso ein. Das Gemüse in kleine Würfel schneiden - sieht einfach besser aus. Thymianzweige können auch ganz dazugegeben werden, dann nur 2 nehmen und am dritten Tag rausangeln. Schweineschwarten sind Ansichtssache, wenn dann nur dünne Tranchen /0,5 cm. Hin und wieder etwas Flüssigkeitskontrolle tut not.

# *Taubensuppe*

## **Zutaten**

3		Wildtauben
		Bis 1/3 mehr
2	Ltr.	Wasser
		Salz
1		Brühwürfel
2	klein.	Zwiebeln
1	Stange	Porree
3	Scheiben	Sellerie
		Gekochte Fadennudeln
		Eierstich
		Petersilie
		Maggi

## **Zubereitung**

Tauben mit allen übrigen Zutaten im Schnellkochtopf 25 - 30 Minuten kochen (je nach Alter der Tauben). Fleisch herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Suppe durchsieben. Fleisch, Nudeln, Eierstich und gehackte Petersilie hineingeben. Pikant mit Maggi abschmecken

# *Taubensuppe mit Reis*

## **Zutaten**

2		Alte, ausgenommene Tauben, Herz, Magen und Nieren aufbewahrt
1-2	mittl.	Karotten
1/4-	Knolle	Sellerie
1/2		
1	mittl.	Petersilienwurzel
1		Zwiebel
1	Teel.	Salz
125	Gramm	Reis
		Pfeffer
1	Stück	Butter
1/2	Bund	Glattblättrige Petersilie

## **Zubereitung**

Heute sind Tauben und damit auch die hervorragende Taubensuppe fast vom Speiseplan verschwunden. Nur ganz selten kommt Taube auf den Tisch, die zum Repertoire der bürgerlichen Küche des 19. und frühen 20. Jahrhunderts gehörte. Dabei ergibt ihr festes Fleisch eine kräftige und nährstoffreiche, aber trotzdem nicht fette Brühe früher war sie eine geschätzte Krankenkost.

Die Tauben waschen und mit 1,5 l Wasser aufsetzen. Langsam zum Kochen bringen und den Schaum, der sich bildet, wiederholt mit dem feinen Schaumlöffel abschöpfen. Währenddessen Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, die Zwiebel abziehen und halbieren. Den Reis gründlich waschen, bis alle Stärke abgespült ist. Wenn sich kein Schaum mehr bildet, Gemüse und Salz dazugeben und auf kleiner Flamme etwa 90 Min. simmern lassen. Tauben haben ein festeres Fleisch als andere Geflügelsorten und benötigen daher eine längere Kochzeit als anderes Geflügel vergleichbarer Größe. In den letzten 20 Min. den Reis zugeben. Während die Taubenbrühe simmert, Herz, Magen und Nieren waschen und 5-10 Min. getrennt in wenig Wasser kochen.

Die Tauben und das Gemüse herausnehmen. Das Gemüse entfernen. Das Fleisch leicht abkühlen lassen, von den Knochen lösen und in Stücke schneiden. In die Suppe zurückgeben, ebenso die Brühe von Herz, Magen und Nieren. Innereien vorher entfernen. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Butter und die feingehackte Petersilie einrühren.

TIPP:

- Für Taubenbrühe gilt dieselbe Regel wie für Hühnerbrühe: ein älteres Tier gibt mehr Aromastoffe. Wildtauben schmecken intensiver als die gezüchteten Haustauben, benötigen dafür aber eine längere Garzeit und haben meist ein nicht so zartes Fleisch.
  
- Junge Masttauben, die nach vier Wochen geschlachtet werden, sind eine von Feinschmeckern gesuchte Delikatesse. Ihr kräftigwohlschmeckendes Fleisch ist zart und bekömmlich. Bratfertig wiegen Sie zwischen 250 und 400 g und reichen als kleine Fleischportion für zwei Personen.
  
- Die wichtigsten Fleischtaubenrassen sind die belgische Carneau-Taube, die französische Mondain-Taube, die österreichische Straßer-Taube, die amerikanische White King und die Coburger Lerche. Sie unterscheiden sich nach ihrem Gewicht und der Form der Brustpartie.

# *Toresani Allo Spiedo, Tauben mit Wacholderbeeren*

## **Zutaten**

10	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter getrocknete
	Salz
	Pfeffer
4	Essl. Olivenöl
1	Zweig Rosmarin 15cm lang
4	klein. Fleischige Tauben
	Ausgenommen und
	Gesäubert
130	Gramm Fetter Speck ohne Schwarte
	In einer großen Scheibe

## **Zubereitung**

Die Wacholderbeeren zusammen mit den Lorbeerblättern und etwas Salz und Pfeffer im Mörser zerdrücken. Mit dem Olivenöl vermischen.

Den Rosmarinzweig in das Würzöl tauchen und jeden Vogel innen mit dem Öl ausstreichen. Das Fett in vier Streifen schneiden und um jeden Vogel einen Streifen wickeln. Mit Küchengarn festbinden, dann die Vögel auf den Spieß stecken und über mittlerer hitze 30 Minuten braten. Dabei mit dem restlichen Öl übergießen.

Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen. Traditionell wird dieses Gericht mit Polenta serviert, die in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne rasch in etwas Öl angebraten wird, bis sie von beiden Seiten braun ist.



# *Toresani Allo Spiedo (Tauben mit Wacholderbeeren)*

## **Zutaten**

10	Wacholderbeeren
2	Lorbeerblätter getrocknet
	Salz
	Pfeffer
4	Essl. Olivenöl
1	Zweig Rosmarin 15 cm lang
4	klein. Fleischige Tauben
	Ausgenommen und
	Gesäubert
130	Gramm Fetter Speck ohne Schwarte
	In einer großen Scheibe

## **Zubereitung**

Die Wacholderbeeren zusammen mit den Lorbeerblättern und etwas Salz und Pfeffer im Mörser zerdrücken. Mit dem Olivenöl vermischen.

Den Rosmarinzweig in das Würzöl tauchen und jeden Vogel innen mit dem Öl ausstreichen. Das Fett in vier Streifen schneiden und um jeden Vogel einen Streifen wickeln. Mit Küchengarn festbinden, dann die Vögel auf den Spieß stecken und über mittlerer Hitze 30 Minuten braten. Dabei mit dem restlichen Öl übergießen.

Vor dem Servieren das Küchengarn entfernen. Traditionell wird dieses Gericht mit Polenta serviert, die in Scheiben geschnitten und in einer Pfanne rasch in etwas Öl angebraten wird, bis sie von beiden Seiten braun ist.

# *Wildtauben in Weinlaub*

## **Zubereitung**

Die Vögel werden vorgerichtet und in Speckscheiben und Weinblätter gewickelt und fest zugedeckt, 1 1/2 Stunden gebraten und nach und nach immer wieder mit Wasser begossen. Zum Schluss gibt man löffelweise Rahm oder Milch daran, streut Semmelbröseln ein und wickelt sie dann aus. Man richtet die Speckscheiben und das Weinlaub dazu an.

# *Wildtaubenbrüstchen mit Marinierten Mango und Kürbis*

## **Zutaten**

---

		MARINIERTEN MANGO / KÜRBIS
2	mittl.	Mango, nicht zu weich
250	Gramm	Kürbis von großem, Orangefarbenem Kürbis
250	ml	Reisessig Oder weißer Weinessig
150	Gramm	Zucker
1		Chilischote

---

		TAUBEN
4		Wildtauben junge Tiere Als Vorspeise reichen, Evtl. als Hauptgericht Auch zwei Täubchen/Person

---

		FÜR DIE TAUBENJUS
1	Essl.	Olivenöl
2		Schalotten
40	Gramm	Möhrenwürfelchen
30	Gramm	Bleichselleriewürfelchen
1	klein.	Thymianzweig
3		Wacholderbeeren
500	ml	Brauner Kalbs- oder Wildfond

---

		AUSSERDEM
		Salz
		Pfeffer, frisch gemahlen
		Butter zum Braten
1	klein.	Thymianzweig
600	ml	Roter Portwein
30	Gramm	Salzbutter

## Zubereitung

Mango schälen und in Spalten schneiden. Kürbis mit dem Juliennereißer als Spaghetti abziehen (oder zuerst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden). Essig mit Zucker kurz aufkochen, damit der Zucker sich auflöst. Mango in ein Einmachglas geben, den noch warmen Essigsud darübergeben, die Chilischote und die Kürbisspaghetti hinzufügen. Das Glas verschließen und die Früchte 24 Stunden marinieren lassen.

Taubenbrüstchen auslösen und beiseite stellen, die Knochen und das restliche Fleisch für die Jus verwenden.

Für die Jus Karkassen (Knochen und Fleisch der Taube) klein hacken und mit Olivenöl in einem Schmortopf anbraten. Gemüsewürfelchen und Gewürze zugeben und braun anrösten. Das Fett abgießen und die Karkassen mit dem Fond auffüllen und etwa 30 Minuten köcheln lassen. Die Jus durch ein Haarsieb gießen.

Taubenbrüstchen salzen und pfeffern und mit etwas Butter und einem Thymianzweig nicht zu heiß 3-4 Minuten braten, so dass die Brüstchen innen noch rosa sind. Bratensatz mit etwas Portwein ablöschen, von der fertigen Taubenjus zugeben und etwas einkochen lassen. Zum Schluss die kalte Butter mit einem Pürierstab unterschlagen, die Sauce so binden evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ANRICHTEN: Mangoscheiben und Kürbisspaghetti aus der Marinade heben. Mangoscheiben sternförmig auf Teller legen, Kürbisspaghetti dazwischen geben und die Brüstchen darauf anrichten und mit der Sauce überziehen.

# *Wildtaubenbrust in Mohncrêpe mit Steinpilzen und Rote- Bete- Apfel- Ragout*

## **Zutaten**

---

### MOHNCRÊPES

150	Gramm	Mehl
4		Eier
1/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Sahne
40	Gramm	Gestoßener Mohn
1	Prise	Salz

---

### TAUBENBRUST FÜLLUNG

160	Gramm	Steinpilze
150	Gramm	Geflügelleber
1	Bund	Schnittlauch
		Salz, Pfeffer
4		Taubenbrusthälften (Wildtauben oder normale Tauben)
2	Essl.	Honig
2	Essl.	Öl

---

### ROTE BETE APFEL RAGOUT

10	Gramm	Öl
50	Gramm	Zucker
400	Gramm	Rote Bete
400	Gramm	Äpfel
200	ml	Portwein
		Mondamin

## **Zubereitung**

Mohncrêpes

Zutaten zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. In einer Pfanne von 22 cm Durchmesser vier dünne Crêpes backen und etwas auskühlen lassen. (Die Menge reicht für 5-6 Crêpes, weil meist der erste nicht so gut gelingt.)

#### Taubenbrust-Füllung

Steinpilze putzen und in feine Streifen schneiden. Geflügelleber waschen und kleinschneiden. 8 Schnittlauchstengel beiseite legen, den Rest in Röllchen schneiden. Pilze und Geflügelleber in 1 El Öl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch vermischen. Die Taubenbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, im restlichen Öl kurz von beiden Seiten anbraten, etwas abkühlen lassen und mit dem Honig einpinseln.

Die Schnittlauchstengel ganz kurz in kochendem Wasser blanchieren. Je eine Crêpe mit einem Viertel der Steinpilz-Leber-Masse füllen, eine Taubenbrusthälfte darauf setzen und die Crêpe zu einem Beutel formen. Vorsichtig mit Schnittlauch zusammenbinden. Im 90 Grad heißen Backofen etwa 35 Min. garen.

#### Rote-Bete-Apfel-Ragout

Rote Bete und Äpfel in 1 cm große Würfel schneiden. Öl erhitzen und Zucker darin hellbraun karamelisieren lassen. Die Rote Bete zum Karamel geben, anschwitzen lassen, dann die Apfelwürfel dazugeben und mit dem Portwein ablöschen. Bei geschlossenem Deckel etwa 10 Min. köcheln, bis die Rote Bete weich ist. Mit etwas Mondamin leicht binden.

Dazu passen außerdem Brokkoli und frittierte Kartoffelstreifen

# *Wildtaubenbrust mit Erdäpfel- Petersilcreme & Roten Bohnen*

## **Zutaten**

4		Taubenbrüste ausgelöst
		Salz, Pfeffer, Öl
		Petersilie gehackt
		Brauner Geflügelfond
		Butter
		Erdäpfelpüree:
1	kg	Mehlige Erdäpfel
1/2		
150	ml	Milch
150	ml	Obers
		Salz, Pfeffer, Muskatnuß
50	ml	Olivenöl
		Petersiliensaft:
50	Gramm	Petersilie gezupft
200	ml	Klare Gemüsesuppe oder Hühnersuppe
		Rote Bohnen:
		Rote Bohnen blanchiert
1		Rote Paprikaschote
2	Essl.	Olivenöl
1	Prise	Zucker
		Salz, Cayennepfeffer
		Zitronensaft 200 ml
		Gemüsesuppe

## **Zubereitung**

Die Taubenbrüste würzen und in etwas Öl von beiden Seiten scharf anbraten. Bei 180° C für ca. 3-4 Min. ins Rohr geben und zartrosa fertiggaren. Fett abgießen, den Bratenrückstand mit Geflügelfond ablöschen und mit etwas Butter montieren. Für das Erdäpfelpüree die Erdäpfel roh schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Milch und Obers zum Köcheln bringen. Die weichgekochten Erdäpfel abseihen, ausdampfen lassen und mit einer Erdäpfelpresse in die heiße Milch-Obersmischung hineinpressen. Mit einem Schneebesen glattrühren und würzen. Danach das Olivenöl langsam hineinrühren.

Für den Petersiliensaft die Petersilie in Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken und mit der Suppe aufmixen. Durch ein Sieb seihen. Das Erdäpfelpüree erhitzen und den Petersiliensaft einrühren.

Für die roten Bohnen eine Paprikasoße zubereiten. Paprika entkernen, in Stücke schneiden, im Olivenöl anschwitzen. Zucker hineinstreuen und leicht karamelisieren lassen. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen. Mit Zitronensaft und Gemüsesuppe aufgießen. 5 Min. leicht köcheln lassen. Im Mixer pürieren und durch ein Sieb seihen. Fertige Paprikasoße aufkochen, die Bohnen hineingeben, würzen und anrichten.