

Weihnachten Rezepte

Gänsebrust Rezept für Zwei

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Backen, Gans, Geflügel, Weihnachten

1 kg	Gänsebrust			Lorbeerblätter
3/4 Liter	Geflügelfond			Wacholderbeeren;
	Salz	3		zerdrückt
	Pfeffer adM	1	Essl.	Zwiebeln
				Majoran, getrocknet

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.