

MEIERHOF



RASSFELD

Gänse-Doppelbrust

Zutaten

Für 2 Portionen

1 Stk.	Gänse-Doppelbrust*
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Msp.	Thymian
2 kleine	Zwiebeln
1 mittlere	Möhre
4 EL	saure Sahne

Zubereitung

Den Backofen auf **200 °C** Umluft vorheizen. Die **Gänse-Doppelbrust** auf der Hautseite etwas mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit der Haut nach unten auf das Gitter legen und auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. Den Bräter mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen, um das abtropfende Fett aufzufangen.

Nach etwa **10 Minuten**, wenn genügend Fett ausgebraten wurde, die Gänsebrust kurz herausnehmen. Die Rosmarin- und Thymianstängel einlegen, das geputzte und gewürfelte Gemüse zugeben und die Gänsebrust mit der Karkasse nach unten auflegen.

Weitere 10 Minuten das Gemüse schmoren lassen, dann mit einem halben Liter Wasser angießen und die Temperatur auf **170 °C Ober-/Unterhitze** zurückschalten.

Die Gänsebrust etwa **1,5 Stunden** schmoren lassen. Zwischendurch mit dem Bratensaft begießen und noch etwas kochendes Wasser nachgießen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Gänsebrust beiseite warm stellen, den Bratensaft aus dem Bräter durch ein Sieb in eine Kasserolle gießen. Die Gänsebrust wieder in den ausgewischten Bräter geben und bei 100 °C im Backofen warm halten. Für die Soße das Schmorgemüse gut durchdrücken, mit 4 EL Sahne verfeinern. Zum Servieren das Brustfleisch jeweils von der Karkasse lösen und die Gänsebrust in Scheiben schneiden.

Wir empfehlen dazu unseren Apfel-Rotkohl, Kartoffel-Klöße und einen Rotwein aus unserem Hofladen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282