

MEIERHOF



RASSFELD

traditionelle Weihnachtsgans

Zutaten

- 1 frische Meierhof Weide-Gans*
- 1 Glas Enten-Gänsegewürz*
- 1 kg Äpfel*
- 1 Fl. Rotwein z. B Le Blaireau *
- 2 Zwiebeln*
- 1 Glas Geflügelfond*
- Nelken, Piment, Pfeffer, Wachholder, Thymian, Beifußkraut, Salz
- Tomatenmark
- 1 Dose Maronen

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen



Zubereitung

Die in unserem Hof-Laden erworbene Weide-Gans waschen, von innen und außen mit unserer eigens dazu abgestimmten Enten- und Gänse-Gewürzzubereitung, einreiben.

Die Flasche Rotwein öffnen und sich ein Gläschen einschenken. Prost!

Die geschälten Äpfel (Kerngehäuse entfernen) mit Zwiebeln, Nelken spicken und mit Lorbeer und Beifußkraut als Füllung vorbereiten, in die Gans geben, und diese zunähen. Den zweiten Schluck Rotwein genießen.

Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne ihres Backofens legen, mit Wasser und etwas Rotwein angießen. Die Gans mit Heißluft oder Umluft bei ca. **180°C** braten. Nach ca. einer knappen Stunde die Gans auf den Rücken wenden und mit einer Nadel mehrere Male in die Haut unterhalb der Keulen stechen, damit das Fett austritt. **Bei 190 °C** noch ca. **2 Stunden** braten und in den letzten 10 Minuten die Gans mit Salzwasser bestreichen und mit dem Sud übergießen.

Für die Soße den Sud abgießen und das Fett abschöpfen, mit unserem Geflügelfond aufgießen. Mit Piment, Nelken, Lorbeer, Pfeffer, Wachholder und Thymian abschmecken. Etwas Tomatenmark und den restlichen Rotwein zugeben. Köcheln lassen um die Soße zu reduzieren.

Ganz besonders schmecken dazu in Zucker karamellierte Maronen. Wir empfehlen dazu aus unserem Hof-Laden **Kartoffel-Klöße**, **Apfel-Rotkohl** und **Rotwein Le Blaireau** aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

Meierhof Rassfeld Landspezialitäten GmbH & Co. KG,
Meier-zu-Rassfeld-Weg,
05241 337280, www.meierhof.de