

Geschmorte Gänsebrust

auf Rotkohl mit Kartoffelknödel



Zutaten:

2 Gänsebrüste am Knochen	200ml Orangensaft
1 Rotkohl	100ml Rotwein
100g Wurzelgemüse [Karotten, Sellerie und Zwiebel]	100g Apfelmus
400g Grüner Knödelteig	Butter
4 Sch. Toastbrot	Essig
50g Tomatenmark	Zimt, Zucker, weißer Pfeffer
2 Gl. Gänsefond	

Gänsebrust im Schmortopf scharf anbraten. Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit hinzugeben. Das Fleisch herausnehmen. Tomatenmark in den Schmortopf geben, anschwitzen und mit dem Rotwein und Gänsefond ablöschen.

Fleisch wieder hinzugeben, Topf mit einem Deckel schließen und bei leichter Hitze 2 Stunden schmoren. Rotkohl in Streifen schneiden und mit Zucker, Salz, weißem Pfeffer, etwas Zimt und Essig marinieren. Anschließend im Topf anschwitzen, mit Orangensaft ablöschen und den Apfelmus hinzugeben. Bei geschlossenem Deckel weich kochen.

Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Den Knödelteig formen und mit den Croutons füllen. Knödel in kochendem Salzwasser ziehen lassen. Anrichten.

Wir wünschen guten Appetit!

Kastenmeiers
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden
0351/48 48 48 01 · www.kastenmeiers.de



brinkmeier
Mitteln und Kochutensilien seit 1893

Gerd Kastenmeier

Kastenmeiers

Kastentunland