

Unser
Genusstipp
für Sie*

Flechtsig

Verantwortungsvoll genießen.



Orientalisch gefüllte Gans // Für 6–8 Portionen

1 küchenfertige Gans ca. 4–5 kg, 800 g säuerliche Äpfel, je 150 g getrocknete Feigen, Datteln und Aprikosen, Salz, 1–2 EL gem. Kreuzkümmel, ½–1 TL gem. Kardamom, 1 TL Zimt, Pfeffer, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 2 EL Aprikosenmarmelade, 3 EL getrocknete Berberitzen oder Cranberries, 1 Glas Geflügelfond (400 g), Speisestärke, 1–2 EL Balsamico, Salz, Pfeffer

Kamen

Oststraße 17
59174 Kamen
02307 102 85

Bergkamen

Schulstraße 48
59192 Bergkamen
02307 60613

Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Äpfel in Spalten schneiden. Feigen, Datteln und Aprikosen in Stücke schneiden. Äpfel, Feigen und Datteln mischen, mit Salz, Kreuzkümmel, Kardamom und Zimt würzen. Fett (Flomen) aus der Gans entfernen. Gans von innen und außen gründlich waschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Gans mit der Apfelmischung füllen. Bauchhöhle zustecken und mit Küchengarn zubinden. Keulen und Flügel ebenfalls zusammenbinden. Anschließend die Gans mit der Brustseite nach unten in eine Fettpfanne legen und ca. ½ l Wasser angießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 3 ½–4 Stunden braten. Nach 1 ½–2 Stunden Gans wenden und das Fett abgießen.

* Rezept exklusiv
von Meas Cucina,
Schwerte

Möhren schälen, waschen und halbieren. Zwiebeln schälen, vierteln. Möhren und Zwiebelstücke zufügen und die Gans fertig braten. Nach und nach ca. ½ l heißes Wasser angießen und die Gans von Zeit zu Zeit mit dem Bratfond bestreichen. Marmelade mit 2 EL Bratfond verrühren. Die Gans 10 Min. vor Ende der Garzeit damit bestreichen. Fertige Gans warm stellen und den Bratfond durch ein Sieb gießen. Bratensatz mit wenig heißem Wasser lösen und zum Fond gießen. Fond entfetten und Gänsefond aus dem Glas angießen. Die Soße aufkochen und angerührte Speisestärke bei Bedarf zufügen. Nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gans tranchieren, dabei die Füllung aus der Gans nehmen.

Dazu passt ganz klassisch Rotkraut und Klöße oder orientalisch ein Couscoussalat.

verantwortungsvoll-genießen.de

NEULAND-QUALITÄT

*Die gute Herkunft,
die Ihnen schmeckt.*



Besonders artgerechte Haltung.

Alle Tiere haben Auslauf ins Freie, liegen auf Stroh, bekommen nur einheimische Futtermittel zu fressen und haben viel Tageslicht.

Qualität, die man schmeckt.

Die Qualität des Fleisches zeigt sich in seinem besonders guten Geschmack. Es ist nicht zäh, wässrig und schrumpft nicht zusammen.

Ohne Antibiotika und Gentechnik.

Alle Futtermittel sind ohne Antibiotika oder andere Leistungsförderer. Gentechnik darf weder in der Züchtung noch in der Fütterung eingesetzt werden.

Transparenz und Kontrolle.

Aufgrund der Unterstützung und regelmäßiger Kontrolle durch den Deutschen Tierschutzbund bieten wir Ihnen eine hohe Glaubwürdigkeit.
