

Gänsebrust mit Speckpflaumen und Sauerkrautrösti

Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 2 Gänsebrustfilet(s)
- » Salz & Pfeffer
- » 20 Backpflaumen
- » 100g Frühstücksspeck
- » 500g Kartoffel(n)
- » 2 Zwiebel(n)
- » 200g Sauerkraut
- » 1 Ei(er)
- » 1EL Mehl
- » 1EL Petersilie
- » 4EL Butterschmalz
- » 125ml Instant-Hühner-Brühe
- » 125ml Weißwein
- » 2TL Stärke
- » 3EL Creme de Cassis

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

61-90min

Zubereitung

1. Ofen auf 150°C vorheizen. Gänsebrust abbrausen, trockentupfen, würzen. Mit der Hautseite nach unten in einer Pfanne anbraten. Wenden und auf der anderen Seite anbraten. Auf die mit Alufolie ausgelegte Fettpfanne geben, etwa 40min im Ofen garen. Pflaumen mit Speck umwickeln, 15min vor Garzeitende zum Fleisch geben.

2. Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebel abziehen. Beides fein reiben. Das Sauerkraut ausdrücken und mit Zwiebeln, Kartoffeln, Ei, Mehl, Petersilie, Salz sowie Pfeffer vermengen. Portionsweise im heißen Butterschmalz zu Rösti backen.

3. Gänsebrust sowie Pflaumen aus der Fettpfanne nehmen und warm stellen. Bratenfett abgießen. Bratensatz in einen Topf geben, mit Brühe und Wein loskochen. Speisestärke mit Likör glatt rühren, die Soße damit binden und abschmecken.

4. Gänsebrust aufschneiden, Mit den Speckpflaumen, Rösti und der Soße anrichten. Evtl. mit Petersilie garnieren.

Nährwerte: 980kcal/E34g/F28g/KH55g pro Portion

angelegt am: 21.07.2003

Rezept-Nr: 507

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke