



Hofladen Gärtnererei Peters

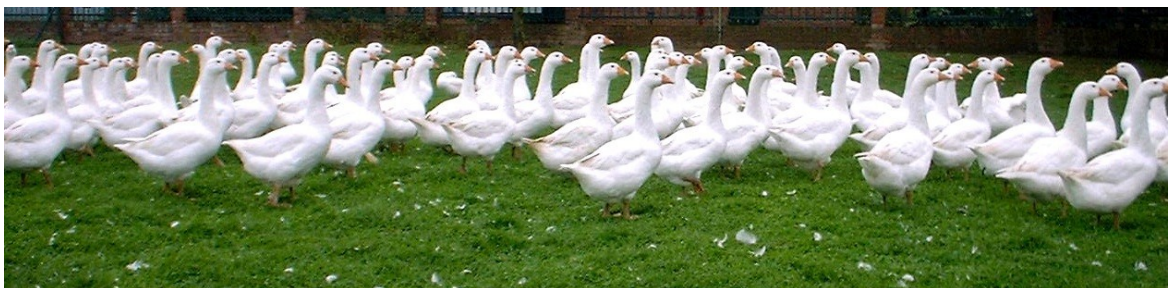


Gänsebraten „a l orange“

Zutaten: 1 Gans oder Ente, 1 Bd. Suppengrün, 2 Unbehandelte Orangen, 2-3 Esslöffel Portwein, Pfeffer, Salz, 1 Glas Kalbsfond.

Kleingeschnittenes Suppengrün und kleingewürfelte Orangen (mit Schale!) mischen und die gewaschene Gans bzw. Ente so voll wie möglich damit füllen. Den Rest der Füllung aus dem Backblech oder im Bräter so verteilen, dass die Ganz bzw. Ente mit der Brust darauf gelegt werden kann. Nun wird das Ganze in den vorgeheizten Backofen geschoben, das Blech randvoll mit ca. 2-3 cm Wasser gegossen und je nach Art und Größe des Tieres **ungefähr 2 – 4 Stunden** bei ungefähr **180 ° C** gebraten. Während der gesamten Bratzeit muss hin und wieder kontrolliert werden, ob die Bratflüssigkeit noch ausreichend ist. Wenn nicht, bitte Wasser über den Braten nachgießen. Nach halber Bratzeit wird der Braten auf den Rücken gelegt. Kurz vor Schluss kann man die Temperatur etwas erhöhen, damit die Brust schön kross wird (aber Vorsicht). Die Soße bereite man, indem man den Bratenfond, die durch ein Sieb gedrückte Füllung und die Unterlage der Gans oder Ente, den Kalbsfond und die Gewürze miteinander vermischt, etwas bindet und mit dem Portwein abschmeckt.

Bon Appetit !



Hofladen Geschäftszeiten: Di. - Fr. 9.00 - 13.00 und 15.00 - 18.30, Sa. 9.00 - 13.00 Uhr,
Telefon: 02133-61200, Telefax 02133-61215, Hackenbroicher Str. 8, an der K36 zwischen Hackenbroich und Delhoven
email: verkauf@hofladen-peters.de, www.hofladen-peters.de