Weihnachten Rezepte

Gänsebrust mit Rotweinbirnen

Stichworte: Gans, Geflügel, Menü, Weihnachten

800	g	Gänsebrust	1	Teel.	Speisestärke
1	Bund	Suppengemüse	200	g	Schalotten
1		Zwiebel	0,20	Liter	Rotwein
		Salz	1		Msp. Nelkenpulver
		Pfeffer	1	Teel.	Zucker
2		Stengel Thymian	70	g	Sultaninen
0,10	Liter	Geflügelbrühe	2	Essl.	Rotweinessig
0,20	Liter	Rotwein			

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Suppengemüse und Zwiebeln würfeln.
2. Gänsebrust auf dem Herd (Bräter) rundum anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern. Im Gänsefett Zwiebel und das Suppengemüse anrösten.
3. Fleisch und Thymian, Wein und Brühe hinzugeben. Im Ofen 25 min. braten, Hautseite nach oben.
4. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Rotwein, Nelken und Zucker 5 min. köcheln. Abgezogene Schalotten, Birnen und Sultaninen zufügen, 10 min. köcheln. Mit Essig, Salz, Pfeffer würzen.
5. Die Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Die Sauce abseihen, entfetten und etwas einköcheln. Mit der Stärke binden und abschmecken. In Streifen geschnittene Gänsebrust mit Sauce und Rotweinbirnen servieren.

Dazu passen Rotkohl und Kartoffelplätzchen.