

Rezept Gänsebrust/- Entenbrust



Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Die Gänse-/oder Entenbrust mit Pfeffer, Salz, Beifuß oder Majoran würzen.

In einer kleineren, evtl. tieferen Form (damit die Brust im eigenen Saft garen kann, z.B eine Auflaufform) Gänseschmalz im Ofen heiß werden lassen.

Dann die Brust in die Form legen, ca. ¼ l Wasser dazu gießen und zunächst 30 Minuten braten.

Danach auf 150 °C herunterschalten und weitergaren:

Bei Gänse- /Entenbrust ohne Knochen je nach Größe ca. 1,5-2 h

Bei Gänsebrust mit Knochen je nach Größe ca. 2-3 h

Verwenden Sie neben der manuellen Garprobe auch einen Kernthermometer, um die Kerntemperatur von ca. 88-90 °C zu messen. So können Sie prüfen, ob das Bratenstück fertig ist.

Hinweis: Möchten Sie die Gänsebrust rosa gebraten haben, müssen Sie die Garzeit entsprechend kürzen mit einer Kerntemperatur von ca. 75-80 °C.

Wichtig!

Die Brust immer wieder mit dem eigenen Bratensaft übergießen, damit sie nicht austrocknet.

Vor dem Servieren ruhen lassen.

Wir empfehlen die Zubereitung einen Tag vor dem Anrichten durchzuführen, so kann sich der Fleischsaft wieder schön mit den Fleischzellen verbinden, der Fleischsaft gehalten werden und somit das Fleisch saftiger bleiben.

Viel Gelingen bei der Zubereitung und ein Schönes,
vor allem gesegnetes Weihnachtsfest,
wünscht Ihnen
Familie Weiberle vom Kirbachhofladen mit Team

Guten Appetit!

Kirbachhofladen Erich und Jael Weiberle
Kirbachhof 3, 74343 Sachsenheim –Ochsenbach
Tel: 07046/ 2707