

Gans mit Wirsing



Zutaten (4 Portionen)

1 Gans
½ EL Schinkenwürfel
500 g Wirsing
1 kleine Zwiebel
250 ml Wein

300 ml Geflügelbrühe
250 ml Fleischbrühe
2 EL zerlassene Butter
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220 °C vorheizen.
2. Die Gans waschen und abtrocknen, dann halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Teile in einen Bräter legen und mit zerlassener Butter bestreichen. Den Backofen auf 200 °C zurückdrehen, den Bräter hineinschieben und ca. 2 bis 3 Stunden braten. Währenddessen die Gans wiederholt mit Geflügelbrühe übergießen und von Zeit zu Zeit die Keulen einstechen.
3. Wirsing putzen, waschen und kleinschneiden, die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Ca. 3–4 EL Gänsefett aus dem Bräter nehmen und in einen Topf geben. Die Schinken- und Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen und anschließend mit 200 ml Fleischbrühe und 200 ml Weißwein aufgießen. Den Wirsing dazugeben und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Das Ganze ca. 30 Minuten schmoren lassen.
4. Die Gans aus dem Ofen nehmen und bis zum Servieren warm stellen.
5. Für die Sauce den Bratensatz mit dem restlichen Weißwein ablöschen, mit der Fleischbrühe auffüllen und einkochen.