



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Gänsebrust mit Backobstsoße zu Weihnachten im Römertopf

1 Gänsebrust mit Salz und Pfeffer eingerieben
2 Äpfel, geschält und in Stücke geschnitten
1 Birne, geschält und in Stücke geschnitten
3 mittelgroße Zwiebeln, in Spalten geschnitten
200g Softaprikosen
30g Sultaninen, gewaschen
2 TL Thymian
2 TL Majoran
500 ml Wasser



Gänsebrust mit Backobstsoße zu Weihnachten im Römertopf
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Äpfel die Birne und die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Äpfel, Birne und Zwiebeln mit den Softaprikosen und den Sultaninen in den gewässerten Römertopf geben. Darüber gibt man den Thymian und den Majoran darauf kommt dann die Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Dann noch das Wasser dazu gießen. Der Römertopf muss immer **mindestens 1/2 Std. vor Gebrauch gewässert** werden, **Topf und Deckel**. Der Römertopf kommt wie immer in den **kalten Backofen**. Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 180 Grad. Der Römertopf bleibt jetzt 3 Std. im Backofen. Ist die Zeit abgelaufen nimmt man den Deckel ab und lässt den Römertopf noch für ca. weitere 15 Min. im Backofen. Nach Ablauf der Zeit nimmt man die Gänsebrust aus dem Römertopf und stellt sie warm. Das was sich noch im Römertopf befindet füllt man mit einem Schaumlöffel in einen kleinen Topf, daraus entsteht die Soße, am besten alles einfach mit einem Zauberstab pürieren. Die Soße vor dem Servieren kurz nochmal aufkochen.

Dazu passen Knödel und Rotkohl.