Gänsebraten Rezept

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 170 min | einfach

Zutaten

für 6 Portionen

- 3,5-4 kg küchenfertige Gans
- Jodsalz
- weißer Pfeffer
- 3 TL Beifuß (oder Thymian)
- 2 Äpfel
- 2 Schalotten
- 750 ml KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 2 Packungen PFANNI Kartoffel Klöße mit rohen Kartoffeln (6 Stück im Kochbeutel)
- 125 ml Rotwein
- 1 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4670 kJ
Energie (Kilokalorien):	1114 kcal
Fett:	61 g
davon gesättigte Fettsäuren:	18 g
Kohlenhydrate:	60 g
davon Zucker:	7,6 g
Ballaststoffe:	5,8 g
Eiweiß:	78 g
Salz:	4,2 g

Zubereitung

1. Für den Gänsebraten Backofen auf 200 °C (Umluft: 175 °C) vorheizen. Gans innen und außen mit Salz, Pfeffer und 3 TL Beifuß oder Thymian einreiben. 2 Äpfel schälen und in Stücke schneiden, 2 Schalotten schälen und würfeln.

2. 1/2 l (500 ml) Knorr Hühner Brühe in einen Bräter gießen, Apfelstücke und Schalottenwürfel darin verteilen. Gänsebraten mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen und für ca. 2 1/2 Stunden auf die untere Schiene des Backofens stellen. Nach ca. 1 Stunde wenden. Mit einem Pinsel ab und zu etwas Bratfett über die Gans geben.

3. Inzwischen Packungsinhalt Pfanni Kartoffel Klöße in einen Topf mit reichlich kaltem, gesalzenem Wasser geben. Wasser mit Knödeln kurz sprudelnd aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen.

4. Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Für die Soße den Bratensatz entfetten, 250 ml Knorr Hühner Brühe und 125 ml Rotwein dazugießen. Soße pürieren oder durch ein Sieb streichen und aufkochen lassen. Mit 1 EL Mondamin Saucenbinder binden und abschmecken.

5. Klöße aus dem Wasser nehmen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und Kochbeutel aufreißen. Mit Gänsebraten und Soße servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Mit Wildpreiselbeeren aus dem Glas garnieren. Dazu schmeckt Rotkohl.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Backzeit: 150 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen