

Rezept

Gänsebrust mit Granatapfel

Ein Rezept von Gänsebrust mit Granatapfel, am 19.04.2024

Zutaten

2	Gänsebrüste ohne Knochen		Salz
	Pfeffer	8	mittelgroße Schalotten
2	Knoblauchzehen	4	Salbeiblättchen
100 g	Walnusskerne	150 ml	Geflügelbrühe
1	Granatapfel	2 EL	Grenadine (Granatapfelsirup)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 825 kcal

Zubereitung

1. Gänsebrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Schalotten schälen und vierteln. Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Salbei waschen, in Streifen schneiden. Walnusskerne reiben.
2. Einen Schmortopf erhitzen, die Gänsebrüste auf der Fettseite 5 Min. braten. Wenden und kurz weiterbraten, dann das Fett aus dem Topf abgießen. Schalotten, Knoblauch, Salbei und Walnüsse zur Gänsebrust geben und anbraten.
3. Brühe angießen. Den Granatapfel halbieren, eine Hälfte auspressen und mit dem Sirup in den Topf geben. Salzen, pfeffern und zugedeckt 20 Min. schmoren. Übrigen Granatapfel in Stücke brechen und die Kerne auslösen. Gänsebrüste in Scheiben schneiden, in die Sauce legen und mit Granatapfelkernen bestreuen.