

Rezept

Gänsebrust mit Äpfeln

Ein Rezept von Gänsebrust mit Äpfeln, am 09.06.2026

Zutaten

- | | |
|--|--------------------|
| 2 Gänsebrüste ohne Knochen (je etwa 350 g) | Salz |
| Pfeffer | 3 säuerliche Äpfel |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Gänsebrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Eine Pfanne erhitzen, Fleisch mit der Fettseite nach unten darin erst bei starker, dann bei mittlerer Hitze 10 Min. braten. Wenden und weitere 8 Min., an den Längsseiten noch je 2 Min. braten.
2. Inzwischen die Äpfel vierteln, schälen, putzen und in Schnitze schneiden. Gänsebrüste in Alufolie wickeln, Fett aus der Pfanne gießen. Äpfel im verbliebenen Fett unter Rühren 2-3 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gänsebrüste in Scheiben schneiden, mit den Äpfeln servieren.