

## Rezept

# Gänsebrust auf Feigenrotkohl

Ein Rezept von Gänsebrust auf Feigenrotkohl, am 29.09.2023

## Zutaten

1,2 kg Rotkohl	<b>100 g</b> getrocknete Feigen
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> kleiner Apfel
<b>1</b> Zimtstange	Salz
Pfeffer	<b>100 ml</b> trockener Rotwein oder Gänsefond
<b>1</b> Gänsebrust mit Knochen (ca. 1 kg)	<b>1 TL</b> Feigenkonfitüre
<b>1 TL</b> Essig (z. B. Apfelessig)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf wässern. Rotkohl putzen, vierteln, den Strunk entfernen und den Kohl in dünne Streifen schneiden. Feigen klein würfeln. Zwiebeln schälen und würfeln. Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Alles mit der Zimtstange, 1 TL Salz und Pfeffer in den Römertopf geben und mischen. Rotwein oder Gänsefond zugießen.
2. Gänsebrust waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf den Rotkohl setzen und alles zugedeckt bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. 45 Min. garen.
3. Feigenkonfitüre und Essig glatt verrühren. 10 Min. vor Garzeitende Deckel abnehmen und die Brust mit Essigmischung bestreichen. Alles offen fertig garen. Gänsebrust tranchieren und das Fleisch in Scheiben schneiden. Rotkohl mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Klöße.