

Rezept

Gansgröstl mit Apfel

Ein Rezept von Gansgröstl mit Apfel, am 19.04.2024

Zutaten

250 g kaltes gegartes Gänsefleisch (aus Keule oder Brust)	2 kalte gegarte Kartoffelknödel (ca. 350 g)
1/2 Apfel (z. B. Boskop)	1 Zwiebel
1 Prise getrockneter Beifuß (nach Belieben)	1 1/2 EL Gänseschmalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 475 kcal

Zubereitung

1. Gänsefleisch in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Die Knödel halbieren und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Apfel waschen (wer mag, schält ihn), halbieren, entkernen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
2. In einer großen Pfanne 1 EL Schmalz erhitzen. Darin die Knödel 2 Min. bei starker Hitze anbraten, wenden, Zwiebel dazugeben, 2 Min. weiterbraten. Jetzt übriges Schmalz und das Fleisch unterrühren und 1 Min. mitbraten. Die Apfelwürfel und eventuell Beifuß dazugeben und alles weitere 5 Min. braten. Das Gröstl mit Salz und Pfeffer würzen, auf Tellern anrichten. Falls noch Gänsesauce übrig sein sollte, aufkochen lassen und das Gansgröstl damit beträufeln. Servieren.