Rezept

Geschmorte Rotwein-Gans

Ein Rezept von Geschmorte Rotwein-Gans, am 24.04.2024

Zutaten

30 g	getrocknete Steinpilze
	je 2 Zweige Salbei und Rosmarin
3	Knoblauchzehen
	Salz
2 EL	Olivenöl
1	Möhre
2 EL	Tomatenmark
1	junge Gans (ca. 3 kg; in 8 Stücke geteilt)
1	Lorbeerblatt
	1/2 l Rotwein
	Pfeffer
	1/4 l Geflügelbrühe
1 Stange	Staudensellerie

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1360 kcal

Zubereitung

1. Die Steinpilze in 150 ml warmem Wasser einweichen. Die Gänseteile mit Kräuterzweigen und Lorbeerblatt in eine Schüssel legen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Rotwein darüber gießen und die Gänseteile 3 Std. darin marinieren.

2. Gänseteile aus der Marinade nehmen, abtupfen, salzen und pfeffern. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin 7-10 Min. anbraten. Das Fett abgießen und die Marinade mit Kräutern, Brühe und Pilzen samt Einweichwasser zum Fleisch geben. Das Fleisch im geschlossenen Topf bei niedriger Hitze 30 Min. schmoren.

3. Inzwischen Möhre und Sellerie waschen, putzen und die Möhre schälen. Möhre und Sellerie fein würfeln. Mit dem Tomatenmark unter das Gänsefleisch mischen. Alles weitere 2 Std. zugedeckt schmoren. Vor dem Servieren eventuell nochmals Fett abschöpfen. Dazu passen Ciabatta oder in Butter gebratene Polentaschnitten.