

GÄNSEBRUST MIT ROTWEINBIRNEN

ZUTATEN

- 800 g Gänsebrust
- 1 Bund Suppengemüse ca. 600 g
- 1 Zwiebel
- Salz
- Pfeffer
- 2 Stängel Thymian
- 0.4 l Geflügelbrühe
- 2 Birnen
- 2× 0.2 l Rotwein
- 1 TL Speisestärke
- 200 g Schalotten
- 1 Msp. Nelkenpulver
- 1 TL Zucker
- 70 g Sultaninen
- 2 EL Rotweinessig

ZUBEREITUNG

- 1 • Backofen auf 200 Grad vorheizen.
- Suppengemüse und Zwiebeln würfeln.

- 2 • Gänsebrust auf dem Herd (Bräter) rundum anbraten,
- herausnehmen, salzen, pfeffern.
- Im Gänsefett Zwiebel und das Suppengemüse anrösten.

- 3 • Gänsebrust, mit Brustknochen nach oben auflegen und Thymian,
- Wein und Brühe hinzugeben.
- Zugedeckt 1 Std. schmoren lassen. Ab und zu mit Saft begiessen.
- Die Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und auf dem Deckel offen weitere 25 Minuten braten.

- 4 • Die Sauce abseihen, entfetten und etwas einköcheln.
- Mit der Stärke binden und abschmecken.
- Birnen schälen, halbieren und entkernen.
- Rotwein, Nelken und Zucker 5 Minuten köcheln.
- Abgezogene Schalotten, Birnen und Sultaninen zufügen,
- 10 Minuten köcheln. Mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.