

# GÄNSEFOND

## ZUTATEN

- 3 kg Gänsekarkassen
- 3 Äpfel, in Schnitze schneiden
- 2 Orangen, Saft auspressen
- 2 l Wasser
  - Salz
  - Pfeffer
  - Beifuss

## ZUBEREITUNG

- 1
  - Gänsekarkassen gründlich waschen
  - Karkassen in einem Bräter kräftig anbraten, dabei immer wieder wenden.
  - Darauf achten, dass die Hautseiten nach unten liegen.
- 2
  - Apfelstücke und Beifuss dazu geben und mit Orangensaft ablöschen und würzen.
  - Wasser dazugiessen und mindestens 3 Stunden köcheln lassen.
- 3
  - Fond durch ein Haarsieb giessen und weiterverwenden oder einfrieren.
  - Nach dem Abkühlen des Fonds, kann das Fett abgeschöpft werden.