



<b>SOÛE FÜR GANSBRATEN</b>	
<b>ZUTATEN</b>	<b>ARBEITSSCHRITTE</b>
<p>Flügel, Hals, Innereien Gänsefett</p> <p>1 Zwiebel 1 Apfel</p> <p>¼ - ⅓ l Wasser</p> <p>Salz Pfeffer Majoran oder Beifuß</p> <p>Diese Soße kann optimal einen Tag vorher (beim Würzen der Gans, die ja am besten auch über Nacht durchzieht) hergestellt werden.</p> <p>Der am nächsten Tag neu angefallene Bratensatz wird der Soße zugegeben. Nach einer kurzen Ruhezeit schwimmt das Fett wieder oben und kann so problemlos abgeschöpft werden.</p>	<p><b>Vorbereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Gansflügel, -hals, -innereien grob zerkleinern</li><li>✓ Fett abschneiden</li><li>✓ Apfel und Zwiebel grob zerkleinern</li></ul> <p><b>Zubereitung</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Flügel, Hals, Innereien im Gänsefett sehr gut anbraten (kann schon ½ Std. dauern)</li><li>✓ Apfel und Zwiebel zugeben</li><li>✓ aufgießen bis Zutaten gut bedeckt sind</li></ul> <p><b>Kochvorgang und Temperatur</b> ca. 2 Std. , mäßige Temperatur</p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ langsam im geschlossenen Topf lange leicht köcheln lassen</li><li>✓ Soße durch Sieb streichen</li><li>✓ Soße stehen lassen, Fett schwimmt oben und kann so leicht abgeschöpft werden</li></ul> <p><b>Tischfertig machen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>✓ Soße in Schüssel umfüllen</li></ul>