

# GANS WUNDERBAR

Zartes Fleisch, knusprige Haut, fein gewürzte Soße und Bratenduft in der Nase: Lassen Sie sich diesen Klassiker schmecken!

## Zutaten für 4 bis 6 Portionen

- 2 Gänsebrüste
- Salz, Pfeffer
- 4 Päckchen Suppengrün (tiefgekühlt)
- 1 kleiner Bund Thymian
- 1/2 l trockener Rotwein
- 2 EL rotes Johannisbeergelee
- 200 g süße Sahne
- Soßenbinder
- 3 bis 4 reife, aromatische Äpfel
- 150 ml Apfelsaft
- 200 g Apfelgelee

## GÄNSEBRUST MIT GLASIERTEN ÄPFELN

- 1** Gänsebrüste mit Salz und Pfeffer einreiben. Einen gusseisernen Bräter trocken erhitzen und die Gänsebrüste zunächst von der Hautseite, dann von der Fleischseite darin anbraten.
- 2** Suppengrün und Thymian hinzufügen und Rotwein angießen. Den geschlossenen Bräter für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen setzen (E-Herd: 225° C, Gasherd: Stufe 5).
- 3** Den Backofen herunterschalten (E-Herd: 160° C, Gasherd: Stufe 2) und die Gänsebrüste weitere 50 bis 70 Minuten schmoren, zwischendurch eine Garprobe machen.
- 4** Gänsebrüste aus dem Bratenfond nehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Bratenfond durch ein Sieb gießen und entfetten. Johannisbeergelee und Sahne unterrühren und die Soße aufkochen. Mit Soßenbinder binden und abschmecken.
- 5** Äpfel eventuell schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Dann in 2 Zentimeter breite Spalten schneiden. Apfelsaft ankochen, Äpfel hineingeben und 3 bis 4 Minuten fortkochen. Äpfel mit dem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Saft nehmen und warm stellen.
- 6** Das Apfelgelee erhitzen, bis es flüssig ist.
- 7** Die Soße je Teller mittig verteilen und eine Gänsebrust darauf anrichten. Äpfel fächerförmig danebenlegen und mit dem Gelee überziehen. Dazu passen Kartoffeln und Rosenkohl oder kleine Rösti.

Zubereitungszeit: 90 Minuten (ohne Schmorzeit)