

# Rezepte für Gans, Putze und Ente

## Inhaltsverzeichnis

<b>Wildgeflügel</b> .....	1	<b>Aus Julie Schrader's KOCH- UND GENIESSERBUCH ..</b>	15
<b>MARTINGANS -FEST FÜR EINEN BRATEN, DER IN DIE ZUKUNFT BLICKEN KANN</b> .....	2	DER FREUNDLICHEN BESCHICKERIN DES HAUSHALTES ZUM GEMERK .....	15
<b>Rezepte für die Einladung zur Martinsgans</b> .....	2	<b>Bremer Ratsherren-Ente</b> .....	15
Gefüllte Gans .....	2	<b>Oldenburger Ente</b> .....	15
Apfel-Rotkohl .....	3	<b>Brüsseler Ente</b> .....	16
Gefüllte Apfelhälften .....	3	<b>Truthahn nach Art des Herzogs von Cumberland</b> .....	16
Sahne-Kopfsalat .....	3	<b>Truthahn in callenbergischer Sahne-Sauce</b> .....	16
Kräuter-Kartoffelknödel .....	3	<b>KOCHEN IM SCHNELLKOCHTOPF</b> .....	17
Fruchtgrütze .....	3	<b>Gänseklein</b> .....	17
<b>HARDY'S WEIHNACHTSMENUE 2007</b> .....	4	<b>Gans mit Apfel-Nuß-Füllung</b> .....	17
Vorspeise: Kalter Karpfen mit Meerrettichsauce .....	4	<b>Gänsebraten mit Äpfeln und Beifuß</b> .....	17
Kraftbrühe mit Mark .....	4	<b>Gänsepökelkeulen mit Teltower Rübchen</b> .....	17
Gans mit gefüllten Äpfeln .....	4	<b>Gänseschwarzsauer</b> .....	18
Exotischer Fruchtsalat .....	4	<b>Gänseweißsauer mit Bratkartoffeln</b> .....	18
<b>HARDY'S WEIHNACHTSMENUE 2008</b> .....	5	<b>Geschmorte Ente mit Teltower Rübchen</b> .....	18
<b>TIPPS ZUM HEILIGENABEND</b> .....	6	<b>Ente mit Weintraubensoße</b> .....	18
<b>Gefüllte Babypute</b> .....	7	<b>Salat mit Entenbrust</b> .....	19
<b>Putenschnitzel Cordon bleu</b> .....	8	<b>Pochierte Putenrolle</b> .....	19
<b>Ente mit Orangen</b> .....	8	<b>Truthahn-Pörkölt (einfache Zubereitung, enormer Effekt)</b> .....	19
<b>Zopf aus Putenfleisch</b> .....	9	<b>Gänse-Pastete (reicht für eine größere Beköstigung, hält aber auch lange vor)</b> .....	19
<b>Putenkeulen in Biersauce</b> .....	9	<b>UNGARISCHE GEFLÜGELGERICHTE</b> .....	20
<b>Putenbrust gekräutert</b> .....	9	<b>Gefüllte Tauben</b> .....	20
<b>Putengulasch</b> .....	10	<b>Gedünstete Gänsebrust</b> .....	20
<b>Ente á la Orange (Französische Flugente in Orangensoße)</b> .....	10	<b>Hochzeitsgericht</b> .....	20
<b>Gefüllte Entenkeulen in Kirschsauce</b> .....	10	<b>Gebratene Gänsekeule</b> .....	20
<b>Putenragout mit Bohnen</b> .....	11	<b>Gebratene Gänseleber</b> .....	21
<b>Poularde in Sahne</b> .....	11	<b>Gefüllte Ente auf Hausfrauenart</b> .....	21
<b>ENTE, GANZ KNUSPRIG</b> .....	12	<b>Reisente</b> .....	21
<b>Zu Weihnachten muss es nicht immer eine Gans sein.</b>	12	<b>Entenleberpörkelt</b> .....	21
<b>Wie wär's mit einer gefüllten Ente? Mit einer leckeren.</b>	12	<b>Truthahnbrust, Panierte Schnitzel</b> .....	21
<b>Vorspeise und einem süßen Dessert wird eine erlesene Speisenfolge daraus</b> .....	12	<b>EINE LEICHTE VARIANTE ZUR ALLJÄHRLICHEN GANS ZU WEIHNACHTEN</b> .....	22
<b>Gefüllte Ente</b> .....	12	<b>Nantaiser Ente</b> .....	22
<b>Putenschnitzel süß-sauer</b> .....	12	Die Vorspeise .....	22
<b>Schnitzelröllchen mit Blattspinat</b> .....	13	Der Hauptgang .....	22
<b>Ente mit Pfefferzwiebeln</b> .....	13	Die Nachspeise .....	22
<b>Putensteaks mit Schinkenfarce</b> .....	13	<b>FRISCH AUFGESPIERT</b> .....	23
<b>Entenbrust mit Mango und Cashewkernen</b> .....	14	<b>Kartoffel- und Puten-Paprika-Spieße</b> .....	23
<b>Putenrouladen mit Serrano-Schinken</b> .....	14	<b>Ente mit Granatapfel-Rotkohl</b> .....	23
<b>Pecená Husa se Zelim - GÄNSEBRATEN MIT SAUERKRAUT</b> .....	14		

## Wildgeflügel

Die reichliche Bewegung bei der Nahrungssuche macht Wildgeflügelfleisch fester und fettärmer. Daher empfiehlt es sich, Wildgeflügel beim Garen und Braten in dünne Scheiben geräucherten Speck zu packen. Die Zubereitung ist gleich wie bei Hühnern, die Garzeit bei vergleichbaren Größen etwas länger und die Würze kräftiger.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Martinsgans -Fest für einen Braten, der in die Zukunft blicken kann

*Kroß und aromatisch: die Martinsgans, gefüllt mit Äpfeln und Korinthen, umringt von glasierten Maronen und gedünsteten Äpfeln mit Preiselbeeren. Dazu gibt es Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße und Kopfsalat mit Sahne.*

Advent ist eine schöne und wohlriechende Zeit. Bei uns duftet sie nach Honigwachskerzen, Tannengrün und frischen Plätzchen. Wenn sich in diese Wohlgerüche noch der Duft eines krossen Gänsebratens mischt, dann steht ein Festessen bevor, das bei uns einfach dazugehört: unsere Martinsgans. (Wir richten uns nicht auf den Tag genau nach dem heiligen Martin. Wichtig ist, daß die Gans ihr Leben im November läßt, dann ist sie richtig: schön fett, aber nicht zu fett. Denn Martinsgänse werden im Gegensatz zu Weihnachtsgänsen nicht durch Mastkuren auf Festtagsformat gebracht.) Am liebsten essen wir die Gans klassisch: mit Beifuß eingerieben und mit Äpfeln und Korinthen gefüllt. Höhepunkt eines Martinsgansessens ist natürlich das Brustbein-Orakel. Gibt's fast so lange wie die Gans um St. Martin. Schon die Alten wußten: „**Ist die St.-Martins-Gans am Brustbein braun, wird man mehr Schnee als Kälte schauen. Ist sie aber weiß, so kommt weniger Schnee als Eis.**“ Oder sie wußten auch dieses — ob sie sich allerdings immer daran hielten, ist nicht überliefert: „*Vom Brustbein nimm ein End in die Hand und ans andre End laß dein Weib fassen. Wer das längere End abbricht wird länger leben von euch zumal*“

## Rezepte für die Einladung zur Martinsgans

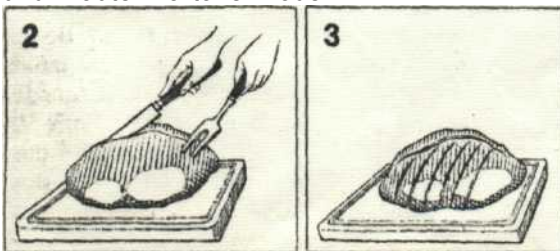
Als Vorspeise gibt es Rindfleischbrühe mit Ei. Dafür in jede Suppentasse ein rohes Eigelb geben. Doppelte Kraftbrühe aus der Dose erhitzen und eventuell noch etwas nachwürzen. Die sehr heiße Brühe in die Suppentassen verteilen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Dazu: gerösteter Toast und Butter.

## Gefüllte Gans

**(für 6 Personen)** 1 frische (oder tiefgekühlte) Gans von 4 kg (die tiefgekühlte Gans über Nacht auftauen lassen!), Salz, Pfeffer, 2 Teel. Beifuß, 1,5 kg säuerliche Apfel, 100 g Korinthen, 1 Bund Suppenkraut, 1 Eßl. Stärkepuder.

Die Gans gründlich waschen und abtrocknen. Die Flügel bis zur Hälfte abschneiden und auf dem Rücken zusammenbinden. Die Gans innen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben. Außen nur mit Salz einreiben. Für die Füllung die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden. Die Apfelviertel mit den gewaschenen Korinthen mischen und die Gans damit füllen. Die Öffnung der Gans quer mit Holzstäbchen zustecken und einen Faden kreuzweise um die Stäbchen wickeln und so die Öffnung schließen. Die Halsöffnung ebenfalls mit einem Holzstäbchen zustecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gans mit der Brust auf den Rost des Backofens legen und auf die zweite Schiene von unten setzen. Die Fettpfanne mit einem Ächtelliter kochendem Wasser darunterschieben. Die Gans drei Stunden braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft begießen und verdampftes Wasser durch kochendes Wasser ersetzen. Nach einer Stunde Bratzeit die Gans auf den Rücken legen. Eine Stunde vor Beendigung der Garzeit das geputzte, klein geschnittene Suppenkraut in die Fettpfanne geben. 20 Minuten vor Beendigung der Garzeit den Backofen auf 250 Grad stellen. Einen halben Eßlöffel Salz mit einer halben Tasse heißem Wasser verrühren. Die Gans damit bestreichen, damit die Haut schön knusprig wird. Die fertige Gans aus dem Ofen nehmen. Die Holzstäbchen herausziehen und die Gans auf einer Platte warm stellen. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und mit heißem Wasser auf einen halben Liter auffüllen. Überflüssiges Fett abschöpfen. Den Stärkepuder mit etwas Wasser gut verrühren und die Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. (Pro Person ca. 1955 Kalorien/8185 Joule)

**Dazu:** glasierte Maronen (gibt es in Dosen), mit Preiselbeeren gefüllte Apfelhälften, Apfel-Rotkohl, Sahne-Kopfsalat und Kräuter-Kartoffelknödel.



**Kleine Tranchierhilfe:** 1. Fleisch um die Keulen einschneiden. Knochengelenk mit Messer oder Geflügelschere abtrennen. 2. Am Brustbein entlangschneiden. 3. Fleisch vom Knochen lösen und in breite, schräge Streifen schneiden.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## **Apfel-Rotkohl**

**(für 6 Personen)**

1,5 kg Rotkohl, 2 Zwiebeln, 6 säuerliche Äpfel, 60 g Schweineschmalz, 1 Lorbeerblatt, 4 Gewürznelken, Salz, Pfeffer, 1 Teel. Zucker, ¼ l herber Weißwein, 1 Fleischbrühwürfel.

Den Kohl putzen. Den Strunk herauschneiden und den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Zwei Äpfel schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Lorbeerblatt, Gewürznelken, Salz, Pfeffer, Zucker, Wein und zerbröckelten Fleischbrühwürfel zum Kohl geben. Aufkochen und dann bei schwacher Hitze eine Stunde schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die restlichen Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse herauschneiden und die Apfelviertel in feine Spalten schneiden. 10 Minuten im fertigen Rotkohl garen.

(Pro Person ca. 275 Kalorien/1150 Joule)

## **Gefüllte Apfelhälften**

**(für 6 Personen)**

6 kleine rote Äpfel, 1/8 l Weißwein, 1 Zitrone, 1 Teel. Zucker, 1 kleines Glas (ca. 150 g) Preiselbeeren.

Die Äpfel waschen, längs halbieren und das Kerngehäuse herauschneiden. Wein mit Zitronensaft und Zucker aufkochen. Die Äpfel darin 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten. Abgetropft mit den Preiselbeeren füllen. Heiß servieren!

(Pro Person ca. 145 Kalorien/605 Joule)

## **Sahne-Kopfsalat**

**(für 6 Personen)**

2 Köpfe Salat, ½ Salatgurke, ¼ l (250 g) Schlagsahne, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Bund Dill

Den Salat putzen, waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Die geschälte Gurke in dünne Scheiben schneiden. Salat und Gurke in einer Salatschüssel anrichten. Sahne kurz mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Das Bund Dill fein hacken und daruntermischen. Soße über den Salat gießen.

(Pro Person ca. 135 Kalorien/565 Joule)

## **Kräuter-Kartoffelknödel**

**(für 12 Knödel)**

1 Paket Kartoffelknödel halb und halb für 12 Knödel, 2 Bund Petersilie, Salz.

Kartoffelknödel mit einem dreiviertel Liter Wasser und gehackter Petersilie nach der Anweisung auf dem Paket anrühren. 10 Minuten quellen lassen. 12 Knödel formen und in reichlich Salzwasser 20 Minuten gar ziehen lassen.

(Pro Person ca. 100 Kalorien/420 Joule)

## **Fruchtgrütze**

**(für 6 Personen)**

300 g tiefgekühlte Erdbeeren, 300 g tiefgekühlte Himbeeren, 300 g tiefgekühlte Heidelbeeren, 1 Glas (250 g) Schattmorellen ohne Stein, 250 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 1/8 l schwarzer Johannisbeersirup, 80 g Stärkepulver.

Die tiefgekühlten Früchte unaufgetaut mit dem Saft der Schattmorellen und einem halben Liter Wasser 10 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb gießen. Die Früchte mit dem Schneebesen des Handrührgerätes durch das Sieb rühren. Saft und Fruchtピューre mit Zucker, Vanillinzucker und Johannisbeersirup aufkochen. Mit angerührtem Stärkepulver binden. Die Schattmorellen in der Fruchtgrütze erhitzen. Die Grütze eventuell noch nachsüßen. In eine Schüssel oder sechs Portionsschalen verteilen. Abkühlen lassen.

(Pro Person ca. 370 Kalorien/1550 Joule)

**Dazu:** flüssige Schlagsahne oder Milch.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Hardy's Weihnachtsmenue 2007

### Vorspeise: Kalter Karpfen mit Meerrettichsauce

#### Kraftbrühe mit Mark

4-6 Markknochen 1 ¼ l Kraftbrühe 1 Prise Muskat 1 Eßl. Schnittlauch 1 Stück Staudensellerie (80 g) 1 Möhre (100 g) 1 Stange Porree (120 g) 2 Eßl. Öl (20 g)

Die Gemüse unter kaltem Wasser abbrausen und in feinste Streifen und den Porree in Ringe schneiden. Im heißen Öl 5 bis 6 Minuten dünsten. Die Markknochen kurz in kochendes Wasser halten, herausnehmen und mit einem spitzen Messer das Mark herauslösen und in dünne Scheiben schneiden. Die Kraftbrühe zum Kochen bringen, die Gemüse und die Markscheiben einlegen, in Suppentassen verteilen und mit Muskat und Schnittlauch bestreut servieren.

#### Gans mit gefüllten Äpfeln

1 küchenfertige frische Gans von 3,5 - 4 kg 1 getrockn. Beifuß ca. ½ l Wasser 6 - 8 kleine frische Gänseleber 1 Eßl. Rosinen 1 Eßl. altbackenes Weißbrot 1 Eßl. gehackte Salz und weißer Pfeffer 1 cl trockener Sherry Die Gans unter fließend kaltem Wasser außen abbrausen und mit Küchenpapier Möglichst viel sichtbares Fett von der abschneiden. (Es kann in einem Topf werden und mit Schweineschmalz es ein delikater Brotaufstrich.) Die Gans Hälfte vom Salz einreiben, das übrige Beifuß mischen und von innen kräftig Sollten gerade frische Kräuter vorrätig diese in die Bauchöffnung eingelegt Flügel und Keulen mit einem Baumwollfaden an die Gans binden. Den 240 Grad C vorheizen. Die Gans mit der nach unten auf den Grillrost legen und unterste Schiene schieben und die Fettauffangschale darunterstellen. ¼ l Wasser in die Fettauffangschale gießen ca. 3 ½ bis 4 Stunden braten. Während das ausgetretene Fett abschöpfen und mit heißem Wasser nach und nach begießen. Nach 30 Minuten die



Eßl. Salz 1 Eßl. Äpfel 100 g Geriebenes Petersilie etwas

innen und trockentupfen. Gans ausgelassen vermisch wird außen mit der Salz mit dem einreiben. sein, können werden. Die

Backofen auf Brustseite auf die

kochendes und die Gans des Bratens

Herdtemperatur auf 200 Grad C reduzieren. Nach 45 Minuten die Gans umdrehen. In den letzten 15 Minuten die Gans mit Salzwasser oder Bier bepinseln und die Backofentür einen Spalt öffnen, damit das Fleisch reine knusprige Haut erhält. Um zu prüfen, ob die Gans gar ist, mit einer Nadel in die Keulen stechen. Ist der austretende Fleischsaft klar, ist die Gans fertig. - Gefüllte Äpfel: Von den gewaschenen Äpfeln oben einen Deckel abschneiden und mit einem Grapefruitmesser das Fruchtfleisch herauslösen. Die Gänseleber häuten und kleinwürfeln. Zusammen mit den gewaschenen und abgetrockneten Rosinen, dem geriebenen Weißbrot und der Petersilie vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Die Masse mit Sherry abschmecken und in die Äpfel füllen. Mit kleinen Butterflöckchen belegen und in den letzten 15 Minuten Bratzeit von der Gans mitbraten. Die fertige Gans aus dem Ofen nehmen, den Bindfaden entfernen und warm halten. Den Bratensatz aus der Fettpfanne in einen Topf gießen. Das Fett mit einem Löffel abnehmen und kochendheiße Fleischbrühe von ½ l angießen. Die Sauce aufkochen, nach Belieben etwas andicken und kräftig abschmecken. Die Gans mit der Geflügelschere teilen, die Sauce in eine Sauciere geben und dazu Kartoffelklöße und gedünsteten Rosenkohl mit Kastanien reichen.

#### Exotischer Fruchtsalat

Saft von 1 Orange 50 g Zucker Saft von ½ Zitrone 4-5 cl echter brauner Rum 1 Mango 2 Orangen 2 Kiwi 2 frische Feigen 100 g Litschi (Dose)

Die Früchte schälen und klein schneiden. Orangensaft, Zucker und Zitronensaft verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Über die Früchte den Rum gießen, dann den Saft und die Früchte zugedeckt auf Zimmertemperatur 60 Minuten ziehen lassen.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Hardy's Weihnachtsmenue 2008

**Knuspriger Gänsebraten und saftige Klöße, fruchtiger Rotkohl und aromatische Sauce: Mit diesen Genießer-Rezepten gelingt das Festmenü garantiert! Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem besten Klassiker der Welt**

### 1. Gans mit Fruchtfüllung

---

#### **Zutaten für 6 Personen:**

2 große säuerliche Äpfel, 1 Handvoll Trockenpflaumen, 1 Gans (ca. 5 kg), Salz, Pfeffer, 5-6 EL Quitten-, Apfel- oder Johannisbeergelee, etwas Mehl zum Binden

**Zubereitung:** Für die Füllung die Äpfel schälen, entkernen und grob würfeln. Mit den Trockenpflaumen mischen. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Fettdrüse der Gans entfernen, innen und außen kräftig salzen und pfeffern. Mit der Obstmischung füllen. Öffnung mit Spießen schließen. In einen Bräter legen und mit einer halben Tasse Wasser übergießen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 2 3/4 Stunden braten. Zwischendurch begießen. Nach 1 1/2 Stunden 500 ml kochend heißes Wasser zugießen, Haut um die Keulen herum einstechen.

**Das Geheimnis einer knusprigen Haut:** Sobald die Gans fast gar ist. Ofen auf 225 Grad hochschalten und die Gans mit dem Gelee bestreichen, 20 Minuten überbräunen, zwischendurch das Bestreichen wiederholen. Dann die Sauce zubereiten (siehe Punkt 2). Zum Servieren die Füllung aus der Gans nehmen. Gans tranchieren und mit der Füllung und den anderen Zutaten anrichten.

### 2. Die Sauce und ihre Aromen

---

**Zubereitung:** Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Fett abschöpfen. Bratensatz mit Wasser loskochen, mit Mehl binden, kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern.

**Das Geheimnis einer aromatischen Sauce:** Ein besonders weihnachtliches Aroma erhält die Sauce, wenn man zwei bis drei Nelken und eine Messerspitze Piment hinzugibt. Anschließend ein paar Minuten ziehen lassen. Tipp: von einer ungespritzten Orange etwas Schale abreiben und zusammen mit drei bis vier Esslöffeln Orangensaft in die Sauce rühren.

### 3. Top-Rotweine zum Bestellen

---

#### **Zur Gans passen trockene Rotweine wie:**

**Chakana Syrah 2007.** Argentinien Ca. 5,50 Euro

**MontGras Cabernet Sauvignon 2007.** Chile. Ca. 5,50 Euro

**Pauser Select Blauer Spätburgunder Flonheimer Binger-Berg 2005.** Deutschland. Ca. 5,70

**Euro Antinori Santa Cristina Toscana 2006.** Italien. Ca. 8,20 Euro

**Barahonda Carro 2006.** Spanien. Ca. 6,40 Euro

#### **Zum Beispiel zu bestellen bei:**

- Vinexus, [www.vinexus.de](http://www.vinexus.de) Tel.: 0800/5707008160
- Hawesko, [www.hawesko.de](http://www.hawesko.de) Tel.: 04122/504433
- Karstadt, [www.karstadt-weine.de](http://www.karstadt-weine.de) Tel.: 01805/114414

### 4. Kartoffelklöße

---

#### **Zutaten für 4 Personen:**

1 kg mehlig kochende Kartoffeln, 1 EL Salz, 2 Eier, 80-100 g Mehl. Für die Füllung: 2 Scheiben Weißbrot, 1 EL Butter

**Zubereitung:** Einen Tag bevor man das Festessen servieren möchte, werden die Klöße vorbereitet. Dazu Kartoffeln waschen, schälen und in Salzwasser 20 Minuten kochen. Anschließend abdämpfen und über Nacht auskühlen lassen. Am nächsten Tag Weißbrot klein würfeln, in Butter knusprig braten, beiseite stellen. Kartoffeln reiben. Salz und Eier untermischen. Mit so viel Mehl verkneten, dass man aus der Masse Klöße formen kann.

**Das Geheimnis saftig-fester Klöße:** Probekloß formen, in die Mitte ein paar Brotwürfel geben, 20-25 Minuten in kochend heißem Wasser ziehen lassen. Zerfällt der Kloß, mehr Mehl oder Ei unter den Teig mischen. Ist er zu fest, mit Milch lockern.

### 5. Feldsalat

---

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Zutaten für 4 Personen:

2 kleine Äpfel, etwas Zitronensaft, 300 g Feldsalat. Für das Dressing: 50 ml Gemüsebrühe, 3 EL Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, 6 EL Öl. Eventuell zusätzlich: 2 kleine Zwiebeln, 100 g Schinkenspeck, 70 g gehackte Haselnüsse, Öl zum Braten

**Zubereitung:** Äpfel waschen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Feldsalat waschen. Für das Dressing Brühe, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker vermengen, Öl kräftig unterschlagen. Äpfel und Salat mit dem Dressing anrichten.

**Das Geheimnis eines würzigen Salats:** Knusprig angebratene Zwiebel-Speck-Nuss-Stückchen sind eine deftige Abwechslung im Feldsalat. So geht's: Zwiebeln schälen, klein hacken, Schinkenspeck ganz fein würfeln. Zwiebel- und Speckstückchen mit gehackten Haselnüssen in einer Pfanne anbraten, über den Salat streuen.

## 6. Apfel-Rotkohl

### Zutaten für 4 Personen:

1 kleiner Rotkohl (ca. 1 kg), 50 g fetter Speck, Salz, 1 Lorbeerblatt, 2 Äpfel, 3 EL Zucker, 2 EL Himbeer-Essig

**Zubereitung:** Rotkohl putzen, Strunk entfernen, Rest hobeln. Speck würfeln, anbraten, Rotkohl darin andünsten. Salzen, Lorbeerblatt zugeben, mit etwas Wasser ablöschen. Bei geringer Hitze zugedeckt eine Stunde dünsten. Äpfel schälen, entkernen, würfeln. Zum Rotkohl geben, etwa zehn Minuten weitergaren. Sobald die Äpfel zerfallen sind, kräftig umrühren, mit Zucker und Essig abschmecken.

**Das Geheimnis eines besonders edlen Rotkohls:** Birnen verleihen ihm ein fruchtig-feines Aroma. Zwei Birnen waschen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden. Mit Butter und Zucker kurz anbraten, auf den Rotkohl legen.

## 7. Honig-Mousse

### Zutaten für 4 Personen:

3 Blatt Gelatine, 2 Eigelb, 250 ml Milch, 40 g Honig, Mark einer Vanilleschote, 200 ml Sahne, 4 Orangen, 4-8 EL Calvados, 40g Pistazien

**Zubereitung:** Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit etwas Milch glatt rühren. Restliche Milch mit Honig und Vanille aufkochen, vom Herd nehmen. Eigelb-Mischung im heißen Wasserbad aufschlagen, heiße Honig-Milch unterschlagen, circa drei Minuten kochen, bis die Konsistenz dicklich ist. Vom Herd nehmen,

ausgedruckte Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen, Sahne steif schlagen, unterheben. Im Kühlschrank fest werden lassen.

**Das Geheimnis einer gelungenen Mousse:** So ein süßes, cremiges Dessert braucht Frucht! Deshalb die Mousse auf den in Calvados eingelegten Orangenscheiben servieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

## Tipps zum Heiligenabend

- Kartoffelsalat (in der Regel zu den Würstchen)

### Zutaten für 4 Personen:

1,25 kg festkochende Kartoffeln, 100 g geräucherter, durchwachsener Speck, 2-3 EL Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, 1/4 l klare Rinderbrühe, 6-8 EL Weißwein-Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, 1 Bund Schnittlauch, 4 Wiener Würstchen

**Zubereitung:** Die gar gekochten Kartoffeln abschrecken, schälen und ordentlich abkühlen lassen. Speck würfeln, in Öl knusprig braten, Zwiebel schälen, fein würfeln und mit dünsten. Mit Brühe und Essig aufkochen, salzen und pfeffern. Zucker hinzufügen. Kalte Kartoffeln in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben, Marinade darüber verteilen. Zugedeckt mindestens eine Stunde ziehen lassen. Mit richtig klein gehacktem Schnittlauch und den heißen Würstchen servieren.

SCHLEMMER-TIPP: 2 Becher saure Sahne kräftig salzen und pfeffern. Danach klein geschnittene Lauchzwiebeln unterrühren und zu dem Kartoffelsalat servieren.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## • Klare Festsuppe



### **Zutaten für 4 Personen:**

500 g Rinderbeinscheibe, Salz, 1 Zwiebel, 1 Bund Suppengrün, 100 g Mehl, 2 Eier (Größe M), 125 ml Milch, geriebene Muskatnuss, 1/2 Bund fein gehackte Petersilie, 2 EL Öl, 1 große Möhre, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Fleisch zwei Stunden in 1 1/2 Liter siedendem, gesalzenem Wasser garen. Zwiebel (halbiert, zehn Minuten dunkel angebraten) und Suppengrün (klein geschnitten) 45 Minuten vor Garzeitende zum Fleisch geben. Mehl, Eier, Milch, Muskat und Petersilie verrühren. Daraus in Öl dünne Pfannkuchen backen und aufrollen. Brühe durch ein Sieb gießen. Möhre schälen, in dünne Scheiben schneiden und mit Formen Sterne ausstechen, in die Brühe geben und zehn Minuten kochen lassen. Brühe würzen. Fleisch vom Knochen lösen und klein schneiden. Pfannkuchen in

dünne Scheiben schneiden. Beides in die Brühe geben.

## • Creme-Röllchen

### **Zutaten für 4 Personen:**

**FÜR DEN TEIG:** 100 ml Milch, 2 kleine Eier, 75 g Mehl, 1/2 TL Backpulver, 1 EL Butter, Salz, Pfeffer, Fett zum Braten. **FÜR DIE FÜLLUNG:** 75 g Frischkäse, 50 g Schmand, 1-2 EL frisch geriebener Emmentaler, 1/2 Knoblauchzehe, 6 Scheiben Schinken, 1 kleines Glas (270 g) Paprikaschoten

**Zubereitung:** Für den Teig Milch, Eier, Mehl und Backpulver glatt verrühren. Zerlassene Butter da zumischen, salzen, pfeffern. Aus dem Teig drei Pfannkuchen braten. Für die Füllung Frischkäse, Schmand, Emmentaler und klein gehackten Knoblauch verrühren, salzen und pfeffern. Creme auf die Pfannkuchen streichen, mit Schinken belegen. Paprika abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Auf den Schinken geben, Pfannkuchen fest zusammenrollen, eine Stunde kühlen. In fingerdicke Scheiben schneiden. Auf Salatblättern servieren.



## Gefüllte Babypute



1 TK-Babypute, ca. 2400 g 1 gestr. Eßl. Salz

**Fülle:** 1/2 Dose Sauerkraut 10 blaue Weinbeeren 2 Scheiben Ananas etwas Butter zum Bestreichen 2 Eßl. gem. gehackte Kräuter

Die Pute über Nacht auftauen lassen. Die Innereien herausnehmen und die Pute unter fließend kaltem Wasser waschen. Mit Küchenpapier trockentupfen. Dann innen und außen mit dem Salz gut einreiben. Das Sauerkraut mit den halbierten Weinbeeren und die in Stücke geschnittene Ananas vermischen. Die Pute mit dem Sauerkraut füllen und die Öffnung mit einem Baumwollfaden zunähen. Den Backofen auf 220 Grad C vorheizen, die Pute in die Fettpfanne setzen und auf die zweite Schiene von unten schieben. Die Gesamtbratzeit beträgt 80 Minuten. Sollte das Fleisch jedoch weicher sein, 10 Minuten länger im Ofen belassen. Nach der halben Bratzeit die Pute rundum mit Butter bestreichen. Durch die

Fülle bedingt, tritt auch relativ viel Saft heraus und mit diesem ebenfalls die Pute hin und wieder begießen. In den letzten 5 Minuten die Pute dick mit den Kräutern bestreuen. Ist die Pute gar, aus der Fettpfanne nehmen und auf eine vorgewärmte Platte setzen. Den Bratfond loskochen, eventuell mit Sahne binden oder mit Bratensaft aus der Packung aufkochen. Vor dem Anschneiden die Fäden entfernen und die Pute tranchieren. Die Sauce separat dazugeben.

**Dazu:** Salzkartoffeln.

# Rezepte für Gans, Putze und Ente

## Putenschnitzel Cordon bleu

4 doppelt geschnittene Putenschnitzel á 200 - 220 g Salz und weisser Pfeffer 4 Käsescheibletten 4 Scheiben gekochter Schinken á 50 g 50 g Kräuterbutter 4 Essl. Öl (40 g) ¼ l kräftige Fleischbrühe

**Sommergemüse:** 3 Paprikaschoten, ca. 225 g (rote, gelbe, grüne) ½ frische Salatgurke 50 g Räucherspeck 1 Zwiebel 1 Essl. Mehl 1 gestr. Essl. Paprikapulver, edelsüss Salz und Pfeffer ¼ l Sahne 1 Essl. gehackte Kräuter

Die Schnitzel mit dem Handballen etwas flachdrücken. Die Innenseiten mit Salz und Pfeffer bestreuen. Je eine Käsescheiblette und eine Schinkenscheibe, die mit Kräuterbutter bestrichen wird, einlegen und die Öffnung mit einer Rouladennadel zustecken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischstücke darin von jeder Seite hellbraun anbraten. Mit der heissen Fleischbrühe angliessen und ca. 20 Min. bei Mittelhitze schmoren.

### Für das Gemüse:

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne und weisse Häutchen entfernen und in feine Streifen schneiden. Den Speck würfeln und die Gurke mit der Schale halbieren und ebenfalls streifig schneiden. Die geschälte Zwiebel in dünne Ringe schneiden. Die Putenschnitzel aus der Pfanne nehmen und auf eine vorgewärmte Platte geben. Im verbliebenen Bratfett den Speck anrösten, die Gemüse zugeben, mit Mehl bestäuben und unter Rühren kräftig anschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Sahne einrühren und alles nochmals 2 Min. bei Mittelhitze köcheln lassen. Dann die Putenschnitzel auf das Gemüse legen und nochmals miterhitzen. Zum Schluss die Petersilie zufügen.

**Dazu** frisches Weissbrot.



## Ente mit Orangen



### Das Rezept ist für 4 Portionen

1 frische Ente von etwa 1,8 kg Salz weisser Pfeffer aus der Mühle 1 Essl. Öl (20 g) 2 Essl. Butter (40 g) 500 g Orangen 1/8 l heiße Hühnerbrühe 1/8 l trockener Weißwein 2 unbehandelte Orangen 1 unbehandelte Zitrone 1 Essl. Zucker (10 g) 1 Essl. Weißweinessig 1 cl Orangenlikör

Die Ente innen und außen kalt abspülen und mit einem Küchentuch trockenreiben. Salz und Pfeffer auf einem Teller mischen. Die Ente damit innen und außen einreiben. Den Backofen auf 200 Grad C vorheizen. Das Öl und 1 Essl. Butter in einem verschließbaren Bräter erhitzen und die Ente rundherum bei mittlerer Hitze darin etwa 10 Minuten anbraten, bis die Haut gebräunt ist. Das Fett bis auf einen dünnen Film abgießen. Die Ente mit der Brust nach unten in den Bräter legen, in den heißen Backofen schieben und zugedeckt 35 Minuten braten. Die Hälfte der Orangen auspressen. Die Ente umdrehen, sodass sie mit den Keulen nach oben im Bräter liegt. Die Haut seitlich unterhalb der Keulen mit einer Nadel oder einem Zahnstocher mehrmals einstechen, damit die Fettschicht unter der Haut ausbraten kann. Den Orangensaft, die Hühnerbrühe und den Weißwein an den Seiten hinzugießen und die Ente weitere 40 Minuten schmoren, dabei etwa alle 10 Minuten mit dem Bratensaft begießen. Die Ente auf den Rost legen (den Bräter darunter schieben) und nochmals 20 Minuten braten, dabei ebenfalls immer wieder mit abtropfendem Saft begießen. Die unbehandelten Orangen

und die Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale von 1 Orange und der Zitrone etwa zur Hälfte ganz dünn abschneiden. Die Schale in feine Streifen schneiden, auf ein Sieb geben, mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Die zweite unbehandelte Orange in dünne Scheiben teilen und gegebenenfalls entkernen. Alle restlichen Orangen und die Zitrone auspressen. Die Ente tranchieren und im abgeschalteten Backofen warm halten. Die Schmorflüssigkeit entfetten und auf dem Herd bei starker Hitze unter häufigem Rühren auf etwa 1/3 einkochen lassen. Währenddessen die restliche Butter erhitzen, den Zucker unter Rühren darin karamelisieren und mit dem Essig, dem Orangenlikör sowie dem Orangen- und Zitronensaft ablöschen. Die Orangenscheiben darin etwa 1 Minute garen. Die fein geschnittene Schale und die Schmorflüssigkeit zugeben. Die Ente mit den Orangenscheiben auf einer vorgewärmten Platte anrichten und mit etwas Sauce beschöpfen. Die restliche Sauce gesondert dazureichen.

**Dazu** passt Reis gemischt mit Wildreis.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## **Zopf aus Putenfleisch**

**Das Rezept ist für 2 Portionen**

1 dünne Stange Porree 4 grosse, dünne Putenschnitzel

**Zum Bestreichen:**

1 Essl. Öl 1 Teel. edelsüßes Paprikapulver 1 Teel. Salz 1 Msp. Cayennepfeffer

**Zum Braten:** 2 Essl. Butterschmalz 1 weiche Banane 1 Essl. Zitronensaft 1 Essl.

Currypulver 2 Scheiben Ananas (Ds.) 200 ml Sahne

Die Porreestange längs durchschneiden und waschen. Eine Hälfte davon in stark kochendes Wasser geben, 1 Minute kochen, dann herausnehmen. Die andere Hälfte in fingerlange feine Streifen schneiden. Zum Bestreichen der Zöpfe das Öl mit Paprika, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Die Schnitzel jeweils 2 x von der langen Seite her einschneiden, zu einem Zopf flechten und mit dem Paprikaöl bestreichen. Die Enden mit den blanchierten Porreestreifen umbinden. 1 Esslöffel Butterschmalz erhitzen, die Banane in Scheiben schneiden und zusammen mit der Hälfte der Porreestreifen hineingeben. Durchbraten, dann Zitronensaft, Curry, 1 bis 2 Esslöffel Ananassaft und eine in kleine Würfel geschnittene Ananas zugeben. Alles zusammen aufkochen, dann pürieren und durch ein Sieb passieren. Die Sauce erhitzen, salzen, die Sahne unterrühren und heiss stellen. Die zweite Ananasscheibe würfeln und zusammen mit den restlichen Porreestreifen im restlichen Butterschmalz kurz durchrösten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Putenzöpfe im verbliebenen Butterschmalz langsam bei nicht zu grosser Hitze in etwa 10 bis 15 Minuten braten. Zwischendurch mit der restlichen Marinade bestreichen. Die garen Zöpfe auf 2 vorgewärmte Teller legen, mit den Ananaswürfeln und Porreestreifen sowie Tomatenscheiben garnieren, die Sauce angiessen und mit Naturreis servieren.



## **Putenkeulen in Biersauce**



**Das Rezept ist für 2 Portionen**

2 Putenunterkeulen à 320g ¼ l Bier ¼ l Brühe 2 Essl. Öl Salz ¼ Teel. frische

Thymianblättchen 2 mittelgrosse rote Zwiebeln (140 g) 2 Tomaten (160 g) 1 Fenchelknolle (130 g) ¼ l Bier 1 Essl. grüne eingelegte Pfefferkörner 1 Essl. gehackte Petersilie

Die Putenkeulen etwa 2 Stunden in der Bier-Brühe-Marinade zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Danach die Keulen herausnehmen und gut abtrocknen. Die Marinade zum Aufgiessen aufbewahren. Das Öl erhitzen, die Putenkeulen salzen und mit den Thymianblättchen bestreuen. Im Öl ringsum in etwa 10 Minuten anbraten, dann herausnehmen. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz mit kochend heissem Wasser überbrühen, schälen, in Viertel schneiden und entkernen. Die Fenchelknolle putzen und vierteln. Das vorbereitete Gemüse im Bratfett anrösten und die Putenkeulen dazugeben. Mit Bier ablöschen und die Pfefferkörner dazugeben. Bei offenem

Topf etwa 5 Minuten einkochen lassen. Danach mit der Marinade nach und nach begiessen und zugedeckt etwa 50 Minuten schmoren lassen. Die Fenchelknolle nach ca. 20 Minuten herausnehmen und warmstellen. Die Putenkeulen nach Ende der Garzeit ebenfalls herausnehmen und warmstellen. Die Sauce durch ein Sieb passieren, die Keulen und den Fenchel zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen. Mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Kartoffelknödel oder Semmelknödel und Rotkraut.

## **Putenbrust gekräutert**

1 kg Putenbrust 1 gestr. Teel. Salz ½ Teel. Tabasco ½ l Fleischbrühe 1 Becher Creme fraiche 3 Essl. gehackte Kräuter (Petersilie, Thymian, Salbei, Liebstöckel, Schnittlauch)

Das Fleisch auf ein Küchenbrett legen. Salz und Tabasco verrühren. Die Brust damit sorgfältig von allen Seiten einreiben. Das Backrohr auf 200 Grad C vorheizen. Das Fleischstück in den gefetteten Bräter legen. 15 Min. braten lassen, mit Bratenfond begiessen und die Kräuter darüberstreuen. Dann nach und nach die heisse Fleischbrühe zugiessen. Insgesamt ca. 50-60 Min. braten lassen. Die Putenbrust aus der Pfanne nehmen und in Folie gewickelt warm halten. Den Fond aus der Pfanne loskochen und in ein Töpfchen giessen. Mit wenig Stärkepulver (Gustin) die Sauce etwas binden. Die Creme fraiche darunterrühren, nicht mehr kochen lassen.

Abschmecken.

**Dazu** grüne Nudeln und Salat reichen.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente



## **Putengulasch**

750 g Putenfilet, 3 EßL Öl, 2 Zwiebeln, 1 EßL. Edelsüß-Paprika, je 1/8 / Fleischbrühe (Würfel) und Weißwein, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Stange Porree, 200 g saure Sahne, 1 EßL. Mehl

Das Putenfleisch in Würfel schneiden. In Öl anbraten. Zwiebelwürfel kurz mit andünsten. Mit Paprika überstäuben und sofort mit Brühe und Wein auffüllen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. 20 Minuten garen. Dann den geputzten, in feine Ringe geschnittenen Porree zugeben. Noch 10 Minuten garen. Die Sahne mit dem Mehl verquirlen und das Putengulasch damit binden. Noch einmal würzen. (45 Minuten)

**Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet** und enthält (Beilagen nicht mitgerechnet): Eiweiß: 163 g Fett: 202 g Kohlenhydrate: 37 g Kalorien: 3090/ Joule: 12 935 pro Person ca. 770 Kai./ 3225 Joule

**Beilagen:** Spätzle und Spinatsalat Zum Tiefgefrieren geeignet (Haltbarkeit etwa drei Monate)

## **Ente á la Orange (Französische Flugente in Orangensoße)**



**Die Zutaten:** 1 große Franz. Flugente 2,0 bis 2,4 kg für 4 Personen oder 1 kleine Franz. Flugente 1,5 kg bis 1,9 kg für 2-3 Personen, 6 Orangen, Salz, Pfeffer, Zucker, Instant-Soßenbinder. französische Flugente einen Tag vor 2 Orangen schneiden und füllen diese in dicke Scheiben und stecken diese in die so vorbereitete Ente lassen wir nächsten Tag entfernen wir die würzen die Flugente gut mit Salz ca. 2 Stunden in die Röhre bei zerlegen wir die 2 weiteren nehmen wir die Ente kurz aus der der Orangen aus der Füllung mit den Bratfond durch ein Sieb in für die restlichen ca. 15 bis 30 Soßenfond fügen wir Zucker nach

**Die Zubereitung:** Wir bereiten die früher vor. Dazu schälen und vierteln die Ente. 2 Orangen schneiden wir in mit Spießchen auf der Außenhaut fest. über Nacht im Kühlschrank stehen. Am außenliegenden Orangenscheiben und Pfeffer. Dann schieben wir sie für 200°C. Zwischenzeitlich schälen und Orangen. Nach ca. 1 3/4 Stunden Röhre und geben die Fruchtfleischreste zum Bratfond. Anschließend seihen wir einen extra Topf. Die Ente schieben wir Minuten in die Röhre zurück. Zu dem Geschmack, etwas Wasser und Instant-Soßenbinder. Wir kochen alles zusammen ca. 5 Minuten kräftig auf und reduzieren bis zur gewünschten Dicke. Zwischendurch stechen wir mit einer Nadel in den dicksten Teil der Entenschenkel und prüfen so, ob die Ente gar ist. Wir lassen dann die Ente ca. 10 Minuten im abgestellten Ofen ruhen. Die Orangenspalten geben wir dann zur Soße, kochen aber nicht mehr auf. Verfeinern kann man die lieblich schmeckende Soße mit Sahne oder Creme Fraiche.

**Ein zusätzlicher Tip für die Soße:** ein Schuß Orangenlikör oder Sherry.

**Beilagen:** Kroketten, Reis oder Klöße.

## **Gefüllte Entenkeulen in Kirschsauce**

Zutaten für 4 Personen: 8 Entenkeulen 150 g Kalbsleberwurst 4 Scheiben Weißbrot Paniermehl Petersilie Majoran Salz weißer Pfeffer 2 Eier 1 hartgekochtes Ei Butter 200 g frische, entsteinte Sauerkirschen 150 g Zucker Saft von 1/2 Zitrone 1 Gewürzsträußchen 2 Blatt Gelatine 4 cl Obstbranntwein etwas Sternanis, Zimt, 1 Gewürznelke, Vanille

**Zubereitung** Keulen längs aufschneiden. Knochen und Sehnen entfernen. Ebenso etwas Fleisch ausschneiden für die Füllung. Diese im Mixer mit eingeweichtem Brot, gehackten Kräutern, Leberwurst, Eiern und Gewürzen pürieren. Keulen panieren, füllen und fest in gefettetes Backpapier wickeln. Im Ofen bei 140°C ca. 30 Min. garen. Auswickeln, leicht auskühlen und in der Pfanne mit Butter hellbraun braten. Kirschen mit Zucker, Zitronensaft weich kochen. Etwas Sternanis, Zimt, 1 Gewürznelke, Vanille grob hacken und im Mullsäckchen binden (als Bouquet). 10 Min. mitdünsten lassen, dann herausnehmen. Gelatine einweichen, mit Saft vermischen und unterziehen. Nach Geschmack Obstbranntwein zugeben.

**Beilagen:** Klöße, gratinierte Kartoffeln.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## **Putenragout mit Bohnen**



2 Zwiebeln, 250 g Champignons, 500 g frische Bohnen, 750 g Putenfleisch, 1 Eßl. Mehl, 4 Eßl. Öl, ¼ l Brühe, frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 1 Bund frischer Thymian, 1 Becher Creme fraiche (150 g).

Zwiebeln abziehen und würfeln. Champignons putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Bohnen waschen, putzen und in Stücke schneiden. Fleisch quer zur Faser in dünne Scheiben schneiden. Mit Mehl bestäuben. In heißem Öl hellbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Zwiebeln, Champignons und Bohnen zum Bratensatz geben. Brühe zugießen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Thymian im Bund zufügen. Im geschlossenen Topf 20 Minuten schmoren. Den Thymian entfernen. Fleisch und Creme fraiche unterrühren. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. (50 Minuten)

**Beilage: Reis**

*Dieses Rezept ist für fünf Portionen berechnet und enthält (Beilage nicht mitgerechnet): Eiweiß: 206 g, Fett: 103 g, Kohlenhydrate: 64 g, 8610 Joule/2055 Kalorien, pro Portion ca. 1720 Joule/410 Kalorien*

*Zum Tiefgefrieren geeignet. Haltbarkeit etwa sechs Monate.*

## **Poularde in Sahne**

2 Zwiebeln, 1 Poularde (ca. 1,2 kg), Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Becher saure Sahne (200 g), ½ unbehandelte Zitrone, 30 g Butter.

Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Poularde waschen und in Portionsstücke schneiden, abtrocknen, salzen und pfeffern. Saure Sahne mit den Zwiebeln mischen, salzen und pfeffern. Ein Drittel der Mischung in einen gewässerten Tontopf gießen. Die Geflügelstücke hineinlegen. Zitrone mit Schale in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Die restliche Sahne zugießen. Den Tontopf in den Ofen schieben und bei 180 Grad/Gas Stufe 2 eine Stunde garen. Dann den Deckel abnehmen. Butter in kleine Flöckchen darauf verteilen und offen weitere 20 Minuten garen. (1 Stunde 40 Minuten)

**Beilagen: Kräuterreis und Salat**

*Dieses Rezept ist für vier Personen berechnet und enthält (Beilagen nicht mitgerechnet): Eiweiß: 190 g, Fett: 95 g, Kohlenhydrate: 19 g, 7486 Joule/1790 Kalorien, pro Person ca. 1870 Joule/450 Kalorien*



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Ente, ganz knusprig

Zu Weihnachten muss es nicht immer eine Gans sein.

Wie wär's mit einer **gefüllten Ente**? Mit einer leckeren

Vorspeise und einem süßen Dessert wird eine erlesene Speisenfolge daraus

### Gefüllte Ente

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 500 g frischen Blattspinat
- 2 EL Rosinen
- 1 Ente (küchenfertig, ca. 1,7-2 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 150 g Schafskäse
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 1/2 TL Kardamon
- 1/2 TL Zimt
- 125 ml Weißwein
- 1 TL Butterschmalz

1. Spinat verlesen, waschen, tropfnass in einem Topf zusammenfallen lassen. Blattspinat in ein Sieb geben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Spinat anschließend grob hacken. Rosinen waschen und in warmem Wasser ca. 10 Minuten quellen lassen. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Ente gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Anschließend die Ente innen und außen gut mit Salz und Pfeffer einreiben.
3. Für die Füllung Schafskäse zerbröckeln, mit Spinat, abgetropften Rosinen und gehacktem Knoblauch mischen. Mit Salz, Pfeffer, Kardamon und Zimt würzen. Nun die Ente mit der Masse füllen und die Öffnung vorsichtig mit Zahnstochern verschließen.
4. Ente mit der Brustseite nach unten in einen mit Butterschmalz gefetteten Bräter legen und 30 Minuten braten. Nach 30 Minuten die Ente auf den Rücken drehen, Wein angießen und eine Stunde weiter braten. Mehrmals mit Bratfond begießen.

**TIPP: Dazu schmecken Rosmarin-Kartoffeln. Dafür Pellkartoffeln in Spalten schneiden und mit frischem Rosmarin in Butterschmalz goldbraun braten.**

### Putenschnitzel süß-sauer

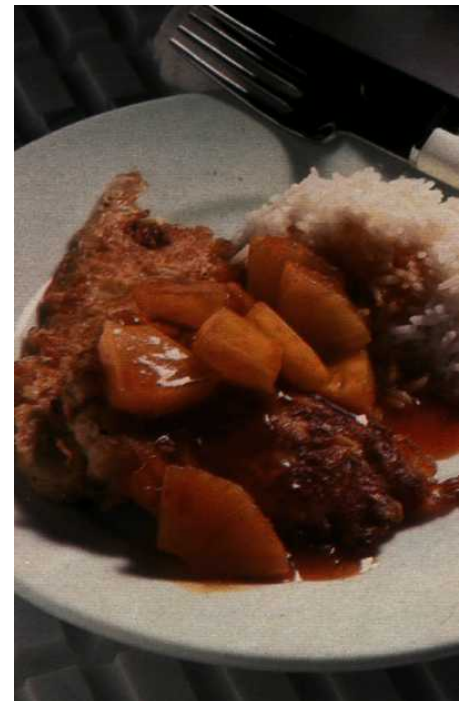
1 Dose Ananasstücke (Einwaage 350 g), 600 g Putenbrust, 2 Eier, 2 Eßl. Speisestärke, 6 Eßl. süße Sojasoße, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 4 Eßl. Öl, 1/8 l Tomatenketchup, 3 Eßl. Essig, 1 Eßl. Zucker, 1-2 Teel. Sambal Oelek (indonesische Würzpaste).

Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen. Saft auffangen. Putenfleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Eier mit Speisestärke und zwei Eßlöffel Sojasoße verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch darin wenden und in heißem Öl von jeder Seite zwei bis drei Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen. Restliche Sojasoße, Tomatenketchup, Essig und 100 Kubikzentimeter Ananassaft zufügen. Ananasstücke in der Soße erwärmen. Die Soße mit Zucker, Sambal Oelek und Salz abschmecken. Über die Putenschnitzel gießen. (30 Minuten)

**Dieses Rezept ist für fünf Portionen berechnet und enthält: Eiweiß: 170 g, Fett: 69 g, Kohlenhydrate: 157g, 2087 Kalorien/8736 Joule, pro Portion ca. 420 Kalorien/1758 Joule**

**Dazu:** Reis

**Getränk:** Jasmin Tee



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Schnitzelröllchen mit Blattspinat

### Zutaten für 4 Personen:

• 4 Lauchzwiebeln • 1 Mango (ca. 250 g; ersatzweise Pfirsich aus der Dose) • 4 Putenschnitzel (à ca. 150 g) • Salz • Pfeffer • 2 EL Senf • 2 EL Olivenöl • 2 Zwiebeln • 800 g Blattspinat • 4 EL Gemüsebrühe (instant) • frisch geriebene Muskatnuss • Schnittlauch • 12 Holzspieße

### Zubereitung:

1. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein trennen und in schmale Streifen schneiden.
2. Fleisch salzen und pfeffern. Schnitzel mit Senf einstreichen, Mango und Lauchzwiebeln darauf verteilen und aufrollen. Jede Roulade mit 3 Holzspießen feststecken. Im Öl portionsweise unter Wenden jeweils ca. 6 Minuten braten, danach jede Roulade 2-mal durchschneiden.
3. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Spinat waschen, putzen und verlesen. Brühe erhitzen, Zwiebeln dazugeben und ca. 5 Minuten dünsten. Nach ca. 2 Minuten Spinat zugeben, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Spinat und Putenröllchen auf Tellern anrichten. Mit Schnittlauch garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten. Pro Portion ca. 280 kcal; ca. 2,10 Euro



## Ente mit Pfefferzwiebeln



1 Ente (ca. 1,3 kg), 500 g Schalotten (oder kleine Zwiebeln), 30 g Butter oder Margarine, Salz, 1 Teel. Zucker, 2 Eßl. grüner Pfeffer.

Die Ente waschen, abtrocknen und eventuell absengen. Außen und innen salzen, auf dem Bratenrost über der Fettpfanne in den Backofen schieben. Bei 200 Grad/Gas Stufe 3 etwa 20 Minuten braten. Mit einer Gabel die Haut dicht an dicht einstechen. 40 Minuten weiterbraten. Inzwischen die Schalotten mit kochendem Wasser übergießen und einige Minuten stehenlassen. Das Wasser abgießen und die Schale abziehen. Die Schalotten in heißem Fett anbraten. Umrühren, damit sie gleichmäßig bräunen. Salzen und mit Zucker bestreuen. Den grünen Pfeffer zufügen. Weitere 15 Minuten in der geschlossenen Pfanne auf kleiner Hitze schmoren. Ente mit dem Pfeffer und den Zwiebeln zusammen anrichten: Das ausgebratene Fett nicht mit verwenden. (70 Minuten)

### Beilage: Sellerie-Tomaten-Chicoreesalat

Dieses Rezept ist für zwei Personen berechnet und enthält (Beilage nicht mitgerechnet): Eiweiß: 188 g, Fett: 104 g, Kohlenhydrate: 74 g, 9190 Joule/2200 Kalorien pro Person ca. 4600 Joule/1100 Kalorien

## Putensteaks mit Schinkenfarce

Für 4 Portionen: 4 Putensteaks (à 120 g) 2 El Sojasauce 1 Bund Schnittlauch 2 Tl grüner Pfeffer 125 g gekochter Schinken 1 Ei (Kl. 4) 1/8 l süße Sahne 125 g

Katenschinken (Würfelschinken) 4 Tl Paniermehl 50 g Margarine oder Butter  
Putensteaks mit Sojasauce beträufeln, kurze Zeit kühl stellen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, den grünen Pfeffer zerdrücken. Den gekochten Schinken, das Ei und die Sahne mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren, dann mit dem gewürfelten Katenschinken, dem Schnittlauch und dem Pfeffer locker vermischen. Diese Farce auf die Putensteaks verteilen und leicht bergförmig verstreichen. Alles nochmals 5 Minuten kühl stellen. Fett in einer ofenfesten Pfanne zerlassen, die Putensteaks hineinlegen und darin von unten 3 bis 5 Minuten anbraten (nicht wenden!). Inzwischen den Grill vorheizen, die angebratenen Steaks mit der Pfanne darunter schieben und 8 bis 10 Minuten überbacken.

Vorbereitungszeit: 18 Minuten Garzeit: 15 Minuten

Pro Portion etwa 41 g Eiweiß, 39 g Fett, 6g Kohlenhydrate - 2397 Joule (570 Kalorien)

**Das paßt dazu:** Bandnudeln oder Spaghetti, in Butter (nach Belieben auch mit Knoblauch) durchgeschwenkt und leicht angebraten.

**Getränk:** Ein kräftiger Weißwein, ein Schillerwein oder ein Pfälzer Weißherbst.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Entenbrust mit Mango und Cashewkernen



Für 4 Portionen: 100 g Cashewkerne, ungeröstet und ungesalzen (Reformhaus) 2 Entenbrüste (möglichst mager, am besten Flugenten, insgesamt etwa 1 kg brutto) Pfeffer aus der Mühle 1 Bund Frühlingszwiebeln mit Grün (etwa 250 g, ersatzweise Porree) 1 Dose Mangospalten (250 g Fruchtinwaage) 4 EL Sojasauce

Cashewkerne in einer schweren Pfanne ohne Fett rösten, bis sie golden werden, dabei öfter umrühren und dann auf einem Teller zur Seite stellen. Die Pfanne auf dem Herd lassen, bis sie sehr heiß geworden ist. Die Entenbrustfilets von den Knochen lösen (überschüssige Haut abschneiden), mit Pfeffer aus der Mühle würzen und, mit der Hautseite nach unten, 10 Minuten in der Pfanne braten. Inzwischen die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und mit dem frischen Grün in Ringe

schneiden. Mangospalten abtropfen lassen. Entenbrust wenden, das ausgebratene Fett aus der Pfanne soweit wie möglich abgießen und die Hitze etwas reduzieren. Zwiebelringe kurz in dem Fett mit anbraten, mit der Sojasauce ablöschen und die Mangospalten dazugeben. Alles zusammen noch etwa 4 Minuten schmoren. Die gerösteten Cashewkerne darüberstreuen und danach sofort servieren.

**Vorbereitungszeit: 15 Minuten Garzeit: 15 Minuten**

Pro Portion etwa 44 g Eiweiß, 45 g Fett, 21 g Kohlenhydrate = 2933 Joule (701 Kalorien)

**Unser Tip:** Wenn die Entenbrust **sehr fett ist**, bleibt das Fleisch in der kurzen Bratzeit je nach Dicke rot bis blutig. Wer das nicht mag, **muß** die Bratzeit auf der Fettseite etwas verlängern. Auf jeden **Fall** aber sollte das Fleisch innen noch rosa sein. Die überschüssige Haut kann ausgebraten und zusammen **mit** dem abgegossenen Fett als Entenschmalz verbraucht werden (besonders gut für Kohlgerichte!).

**Das paßt dazu:** Zu dieser chinesisch inspirierten Ente paßt am besten körnig gekochter Reis (5-Minuten-Reis nach Packungsvorschrift), aber auch frisches Weißbrot.

**Getränk:** Ein kräftiger, trockener Rotwein (Bordeaux, Rhone, Rioja).

## Putenrouladen mit Serrano-Schinken



**Klassische Rouladen** bestehen aus Rindfleisch. Hier sorgen Senf, Zwiebelwürfel, Speck und Gewürzgurken für den typischen Geschmack.

### Zutaten für 4 Personen:

- 1 Spitzkohl (ca. 750 g) • 1 Zwiebel • 2 EL Mandelkerne (mit Haut) • 100 g grüne Oliven (ohne Stein) • 6 Rosmarinzwige • 6 dünne Putenschnitzel (à ca. 100 g) • Pfeffer, Salz 6 Scheiben Serrano-Schinken • 3 EL Olivenöl • 1 Glas (400 ml) Geflügelfond • 4 EL trockenen Sherry

### Zubereitung:

Kohl putzen, Strunk entfernen. Kohl in breite Streifen schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Mandeln und Oliven getrennt fein hacken. Jeden Rosmarinzwig in 3 Stücke schneiden. Fleisch pfeffern. Mit je 1 Scheibe Schinken belegen. Je 1 EL Oliven darauf verteilen. Fleisch aufrollen. Quer je 3 Rosmarinzwige in gleichem Abstand hineinstecken. Rouladen zwischen den Zweigen durchschneiden, sodass 3 kleine Röllchen entstehen. 1 EL Öl erhitzen. Zwiebel und Kohl darin andünsten. 100 ml Fond zugießen, zugedeckt ca. 10

Min. schmoren. Salzen, pfeffern. 2 EL Öl erhitzen. Röllchen darin rundherum 6-8 Min. braten. Herausnehmen und warm stellen. Mandeln im Bratfett kurz rösten. Mit Sherry und 300 ml Fond ablöschen, aufkochen und bei starker Hitze ca. 5 Min. köcheln. Pfeffern, anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. Portion: ca. 460 kcal; ca. 3,80 €

## Pecená Husa se Zelim - GÄNSEBRATEN MIT SAUERKRAUT

Für 6 Personen Eine 4 bis 5 kg schwere Gans 1 Tasse Wasser 2 kg Sauerkraut 2 Tassen feingehackte Zwiebeln 2 Tassen feingehackte Äpfel 1 Tasse rohe, geriebene Kartoffeln ½ TL Salz 1 EL Kümmel Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer Salz Den Backofen auf Mittelhitze (180°) vorheizen. Alles Fett im Inneren der Gans herauslösen und in 1 cm große Stücke schneiden. Diese Stücke mit einer Tasse Wasser in einer zugedeckten Kasserolle etwa 20 Minuten lang dünsten. Dann nimmt man den Deckel ab und läßt die gesamte Flüssigkeit verkochen. Das Fett fängt dabei an zu spritzen. Man läßt es so lange auf dem Herd, bis das Spritzen aufgehört hat, und gießt es durch ein Sieb in eine Schüssel. Das Sauerkraut wird unter fließendem kaltem Wasser gewaschen, zur Verringerung der Säure gegebenenfalls außerdem 10 bis 20 Minuten gewässert und dann mit der Hand ausgedrückt - eine Handvoll nach der anderen. Man erhitzt 6 EL von dem Gänsefett in einer großen Pfanne und läßt das Sauerkraut sowie die Zwiebeln darin etwa 10 Minuten lang dünsten. Der Pfanneninhalt wird in einer großen Schüssel mit den Äpfeln, Kartoffeln, ½ TL Salz, Kümmel und einigen

## Rezepte für Gans, Pute und Ente

Prisen Pfeffer vermengt. Die Gans muß innen und außen unter fließendem kaltem Wasser gewaschen, mit Küchenkrepp trockengetupft und innen mit Salz und Pfeffer eingerieben werden. Man füllt sie mit dem vorbereiteten Sauerkraut, näht sie auf beiden Seiten zu und bindet die Beine mit einer Schnur zusammen. Sie wird dann mit der Brustseite nach oben in die Mitte des Rohres auf den Rost über eine Fettpfanne gelegt und 2 bis 2 ½ Stunden lang unter häufigem Begießen gebraten. Man rechnet pro kg 40 bis 50 Minuten. Sie ist gar, wenn beim Anstechen eines Schenkels hellgelber Saft herausrinnt. Nach dem Braten löst man alle Fäden sowie die Schnur, nimmt die Füllung heraus in eine vorgewärmte Schüssel und läßt die Gans bis zum Tranchieren mindestens 15 Minuten lang abkühlen. Sie wird zu Serviettenknödeln

### **Aus Julie Schrader's KOCH- UND GENIESSERBUCH**

#### **DER FREUNDLICHEN BESCHICKERIN DES HAUSHALTES ZUM GEMERK**

Es ist eine Gewohnheit geworden, daß man häusliches Geflügel, wie Gans, Ente, Huhn, Hahn, Taube und Truthahn, immer schon gerupft zu Gesichte bekommt. Das wilde Geflügel aber, wie Rebhuhn, Fasan, Wildtauben und Wildenten, Trappen, Krammetsvögel und Rauhgänse, ist noch gefedert. Muß man rupfen; man rupfe sehr zart und vorsichtig, denn wo die Haut einreißt, sind Röstung und Schmor nachher verthan. Man nehme immer nur zwei oder drei Federn auf einem Male und spanne mit der nicht rupfenden Hand die Haut des Geflügels auf. Die Feder entkommt dem Balg am besten, wenn man das ganze Tier zuvor in einen Eimer mit heißem, aber nicht kochendem Wasser getunkt hat. Ist das Rupfen vorbei, kommt das Sengen. Die Flamme darf nicht zu groß sein. Man entzündet am besten einen kleinen Haufen Stroh oder Papiers, auch mit Spiritus kann gesengt werden. Ist auch das Sengen gethan, nimmt man mit dem kleinen Spitzling die Bosten und Stoppeln\* heraus. Das alles muß sehr vorsichtig und sehr genau vollbracht werden, denn nichts ist schlimmer, als wenn der liebe Gast nachher auf Bosten und Stoppeln herumbeißen muß. Kopf und Füße werden im allgemeinen entfernt. Die Füße schneidet man bei dem unteren Gelenk ab, den Kopf nicht weit vom Rumpf. Dann reißt man kraftvoll den Kropf und die Röhren aus der oberen Öffnung. Nun geht es daran, das Tier auszunehmen. Mit dem Spitzling entfernt man den Pütz und macht einen kräftigen Schnitt bis zum Brustbein, so daß man mit zwei Fingern alles Geschlinge, Gedärme und Gekröse herausziehen kann. Äußerste Vorsicht ist hier die Nutzenwendung, denn die Galle kann platzen. Platzt sie, wirft man das Tier weg! Am Pütz hat das Geflügel noch Schmalzdrüsen, welche man auch sorgfältig entfernen muß, weil sie sonst einen falschen Hugo\* machen. Merke: Jegliches Geflügel darf nicht von außen gesalzen und gepfeffert werden, weil sonst die schöne Haut verdirbt und nicht wohlschmeckend und kreusch wird. Merke auch noch: Zuerst wird das Geflügel im großen Bratling mit der Bauchseite angeröstet, dann mit der Rückenseite. Man kann auch über den großen Bratling das Rost und darauf das Geflügel legen. Ist dieses der Fall, muß man das Tier ständig mit schöner Butter übergeußten, daß es nicht zu trocken wird.

#### **Bremer Ratsherren-Ente**

Die Ente ist ein sehr gängiges Geflügel, doch muß man darauf achten, daß man sehr junge Tiere erhält. Alte haben leicht zuviel Fett und schmecken thranig und ranzig. Man prüfe, ob sich die Haut eindrücken läßt oder nicht. Läßt sie sich eindrücken, ist es meist ein altes Stück und nicht zum Gebrauch für die feine Küche geeignet. Ente hat nicht viel Fleisch. Gibst Du sie als zweiten Gang, genügt eine Ente für zwei Personen. Findet sie sich allein mit Suppe und Compot, richte Dich auf ein Tier pro Kopf ein. Du hast sie so vorbereitet, wie man das Geflügel ganz allgemein vorbereitet. Sie wird gehörig abgetrocknet und von innen schön mit Salz, etwas Majorahn und etwas Rosmarien eingerieben. Inzwischen sind große Eiser-Äpfel oder auch Parmähnen geschält und in hauchfeine Spelten geschnitten worden, auch hat man Korinthen und ägyptische Rosinen schön in warmem Wasser gewaschen und aufgetrieben. Ein Quantum Backpflaumen hat man von den Kernen befreit und in Rosinen große Stücke geschnitten. Eine Wurzel vom Ingfer ist gehackt worden, auch hat man eine kleine Knof-fel\*-Zehe gehackt. Von allem nimmt man nach und nach, um mit dieser Mischung die Enten zu füllen. Ist der Balg ganz vollgestopft, geht man her und näht ihn mit starkem Garn zu. Nun gibt man die Enten in die Backröhre, wo der große Bratling, mit oder ohne Rost, ihrer harret. Man brät die Enten eine halbe Stunde bei schönem Feuer von unten und eine halbe Stunde von oben. Zehn Minuten vor der endgültigen Garzeit wird der gesamte Balg mit weißem Bier der Pilsener Sorte begossen oder eingestrichen. Was vom Balg abgetroffen ist, wird mit einem guten Stück Butter in der kleinen Casserolle vermengt. Man gießt einen Schuß Weißbieres und leichte Brühe hinzu. In einer Tasse angemollertes Weizen-Mehl bindet die Sauce. Man schmeckt mit Salz, Majorahn, Rosmarien und einer Spitze Safran ab.

#### **Oldenburger Ente**

Wird in allem und jeglichem wie die Bremer Ratsherren-Ente zubereitet, aber die Füllung geräth anders: Man lasse die Backpflaumen und die Rosinen weg, wofür man weichgekochten Sellerie und eine kleine Portion gehackten Rauchsinken nimmt. Auch die Würzung ist eine gründlich andere. Kein Ingfer und keine Knoffel-Zehe, dafür etwas Piment und Schwarzpfeffer. Die Sauce geräth ohne Weißbier. Man gibt gerne Kürbis-Compot und Röstkartoffeln dazu.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## **Brüsseler Ente**

Diese Art der Ente habe ich bei Frau Commerzienrath von Beuthen-Kalkrietz zu Berlin erfahren, weil sie in jungen Jahren in Belgien auf dieselbe gestoßen ist. Man kann sie nur geben, wenn man Künstler oder Directoren zu Gast hat, weil sie nicht jedem Magen frommen. Die Enten, welche aus Brüssel gebracht werden sollen, müssen zerschnitten werden: Eine jede wird in zwei Bruststücke und zwei Keulen auseinandergenommen. Die Stücklein reihe man nebeneinander im großen Bratling auf einer dicken Unterlage von bester frischer Butter. Alsdann werden sie allesamt mit Salz und Rosmarien überpriselt. Man bringt die Stücklein schön auf Schmor und beläßt sie eine halbe Stunde auf der einen Seite, dann wendet sich das Blatt der Geschichte und die andere Seite berührt den Grund des Bratlings. Nach einer Stunde sind die Stücke gar und kreusch. Man geuße alles restliche Fett ab. Jetzt nimmt die eilfertige Hausfrau die Stücke aus dem Bratling und legt sie auf eine flache Satte. Man langt nach der Conjack-Poutallje\* und übergießt die Stücklein kräftig. Mit dem Spahn holt man sich Feuer und steckt den Conjack an, welcher alsbald mit bläulichem Dunste entflammt und abbrennt. Nun werden die Stücklein in den warmen Ofen zum Aufbewahren geschoben. Man gibt zu den Enten-Stücken eine weiße Wein-Sauce, welche\* dadurch ihre Gestalt erhält, daß man ein viertel Pfund guter Butter in einem Topf zur Auflösung bringt, mit Salz und etwas Piment abbritzt und dann mit zarter Brühe auffüllt. Die blanchaise ergibt sich durch angemollertes Weizen-Mehl aus der Tasse. Man nimmt die Sauce vom offenen Feuer und gibt ein bis zwei Tassen milden Weißweines hinzu. Nun erst werden der Sauce entsteinte Sauerkirschen, schön abgetroffen, oder kleine Scheiben der Orange beigegeben. Man legt dem Gast ein Stück von der Ente vor, reicht ihm die Sauce und bittet ihn, ein wenig Zimmet-Staub über das Ganze zu nehmen. Man gibt gerne indischen Reis dazu und Salat von den Böden der belgischen Artischocke.

## **Truthahn nach Art des Herzogs von Cumberland**

Sobald der Truthahn geschlachtet und vor der Welt verstummt ist, hängt man ihn drei oder vier Tage an die frische Luft. Alsdann wird er gehörig vorbereitet und innen schön mit Salz und Piment und Musquatnuß-Pulver ausgerieben. In den großen Bratling verfügt man klein gewürfelten Schinkenspeck, welcher eine Weile ausgelassen und glasirt wird. Auf jenen verfügt man den fein abgetrockneten Truthahn, welcher über und über mit guter Butter eingerieben ist. Man kann das Tier auch auf den Rost geben, welchen man über den Bratling gelegt hat. Der Schmor auf dem Rost verfeinert die Garung und macht das Fleisch zart und bissig. Man achte darauf, daß die Haut dieses lieblichen Gevögels nicht aufborstet. Man verhindert es, indem man alles oft und reichlich mit Butter begeußt und einreibt. Zunächst wird das Tier eine gute halbe Stunde von der Bauchseite gebak-ken, alsdann eine dreiviertel Stunde von der Rückenseite, welche über das meiste Fleisch verfügt und daher länger als sonstiges Gevögel auf Schmor kommen muß. Eine viertel Stunde vor der Garung gibt die kluge Hausfrau in den Bratling ein Pfund geschälter, entkernter und in Spelten geschnittener Birnen. Man nehme am besten »Köstliche von Scharnö« oder »Birne gris«. Außerdem wirft sie eine Hand voll Pingeln\*, Musquat-Blüthen, Cardemummen und ein Gran Koriander in den Bratling. Ist der Truthahn gar, hebt man ihn heraus, beträufelt ihn mit dem Saft einer Citrulle und gibt ihn in die Grude oder Röhre, auf daß er warm bleibe. Nun brädt man den Sud noch einmal kräftig durch und gebe alles durch das Haarsieb. Mit dem Pümpel wird auch das Mus der Birnen durchgedrückt. Auf den Sud verfügt man einen halben bis dreiviertel Liter feiner Brühe und bringt das eine mit dem anderen zum Kochen. In der kleinen Casserolle brennt man drei Eßlöffel voll Grieß-Poudres ab und samt damit die Sauce an, welche nun mit Salz, einer Prise Zucker und Piment abgeschmeckt wird. Ist alles zur Freude des Gaumens gerathen, nimmt man die Sauce vom Feuer und durchmischt sie mit einem guten Eßlöffel Rosenoels, auch kann das Schwarze von einer halben Vanille-Schoote geschabt und der Sauce beigegeben werden. Bevor man sie zur Tafel gibt, streut man über die gefüllte Sauciere feine Zwieback-Brösel, welche man in der Casserolle mit feinst gehacktem Rotschinken Oldenburger Herkunft auf geröstet hat. Man gibt zu dieser Sorte von Truthahn gerne einen Salat von Kresse in Sauerrahm, englische Potatoes und Röschen vom Blumenkohl in weißer Sauce mit Musquat-Pulver überstreut.

## **Truthahn in callenbergischer Sahne-Sauce**

Man bereitet den Truthahn wie jegliches Gevögel vor und fülle ihn vor dem Backen mit einem köstlichem Gemenge, welches so beschrieben wird: Von einer guten Knolle weißen Selleries wird ein schönes Mus gekocht, welches man durchs Haarsieb gibt. In dieses Mus gerathen ein halbes Pfund gekochter Korinthen und ein halbes Pfund oder fünfzehn Stücker kleine Backpflaumen, entsteint. Ein viertel Pfund Rotschinken darf sehr kleingehackt der Mischung beigegeben werden, wie man auch Rosmarien, Salz, einen kleinen Löffel Zucker und Musquatblüthe beigibt. Mit all diesem wird der Truthahn gefüllt. Man näht seine Leibesöffnung flugs zu und gibt ihn in den Bratling oder auf das Rost. Der gefüllte Truthahn braucht mehr als zweimal dreiviertel Stunden, um die rechte Facong zu kriegen. Dann aber, zweimal gewendet, ist er rundherum von prächtigster Garung und sehr kreusch. Was abgegangen, ist ein kräftiger Sud, welchen man zunächst mit einer großen Tasse schöner Brühe aufweicht. Alsdann läßt man einen halben Liter saurer Sahne hineinschießen und darnach das in einer Tasse angemollerte Weizen-Mehl, wohl drei bis vier Eßlöffel voll. Salz und Schwarzpfeffer vollenden, was köstlich begonnen. Man nimmt die Sauce nach letztem Aufkochen vom Feuer und unterzieht sie mit dem Sud von einer gestrichenen Tasse Preiselbeeren-Compots, durchs Haarsieb passirt. Der vorbildliche Haushalt, welcher über Preiselbeeren-Gelee verfügt, nehme ein solches. Man kann auch an Stelle der Preiselbeeren Brombeeren-Gelee nehmen, dann aber nur zwei Eßlöffel voll, weil Brombeeren-

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

Gelee sehr harsch ist. Über die fertige Sauce gibt man eine Finger dicke Schicht heißer Zwieback-Brösel und gehackte Pingeln\*. Apart ist frischer Rosenkohl als Beigabe, auch schmecken Sellerie-Salat und Blumenkohl-Röschen dazu.

## Kochen im Schnellkochtopf

### **Gänseklein**

*Gänseklein, möglichst einige Mägen und Herzen besonders, und einige Fleischteile, 1 Zwiebel, etwas Knoblauch, 1 Möhre, Salz, je eine Msp weißer Pfeffer, Safran und Muskat, 1 l Wasser mit etwas Salz und Essig — Für die Sauce: 1—2 EL Gänsefett oder Butter, 2 EL Mehl, 1/8 l süße Sahne, Petersilie*  
Garzeit 12 Minuten

Das Essig-Salzwasser im Topf zum Kochen kommen lassen. Das gut gereinigte Gänseklein begeben. Dabei die schwerer garenden Mägen in 3 Scheiben zerschneiden. Die grobgeschnittene Zwiebel und die gestiftete Möhre mit den Gewürzen begeben und Topf schließen. Nach der Garzeit alle Knochen und sonstigen nicht gewünschten Bestandteile entfernen, Fleisch mundgerecht zuschneiden. In einer Pfanne oder auf dem Boden des entleerten Topfes das Fett zergehen lassen, Mehl unterrühren und mit der Gänsebouillon eine dicke Tunke herstellen. Die süße Sahne unterrühren, die Fleischstücke begeben und das Ganze auf einer heißen Platte mit feingehackter Petersilie überstreut servieren.

### **Gans mit Apfel-Nuß-Füllung**

*4 EL Butter 2 große Zwiebeln, feingehackt 375 g Wurstbrät 4 große Äpfel, geschält, entkernt und in Scheiben geschnitten 1 Tasse getrocknete Aprikosen, über Nacht eingeweicht und kleingeschnitten! geriebene Schale von 2 Orangen 1 Tasse geröstete Haselnüsse, klein gehackt 2 Tassen Semmelbrösel 2 EL gehackter Schnittlauch ½ TL getrockneter Majoran 1 Gans (4250 g) 1 Zitrone, geviertelt*

1. Backofen auf 220° vorheizen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Dann das Wurstbrät darin anbraten.
2. Die Pfanne von der Kochstelle nehmen. Äpfel, Aprikosen, Orangenschale, Haselnüsse, Semmelbrösel, Schnittlauch und Majoran hinzugeben, salzen und pfeffern und alles gut vermischen.
3. Die Gans innen und außen mit den Zitronenvierteln einreiben. Überall mit einer Gabel einstechen, besonders an den Schlegeln. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern, mit der Brätmischung füllen und dressieren.
4. Die Gans mit der Brustseite nach oben auf den Rost des Backofens legen. Die Bratenpfanne darunter in den Backofen schieben. 20 Minuten braten, dann auf 190° herunterschalten und die Gans noch 272 — 3 Stunden braten, bis sie gar ist. Das kann man feststellen, indem man mit einer Nadel in den Schlegel einsticht. Wenn der dabei austretende Fleischsaft klar ist, ist der Braten fertig.

**Für 6 Personen**

### **Gänsebraten mit Äpfeln und Beifuß**

*8 Personen. 1 Gans von 3—3 ½ kg; 8 kleinere, etwas säuerliche Äpfel (Boskop); 8 Zweigchen Beifuß.*

Bratzeit: ungefähr 1 Stunde 45 Minuten.

Die sauber verputzte und gewaschene Gans innen salzen, mit Äpfeln und Beifuß füllen, zusammennähen und mit der Brust nach unten in die Pfanne legen. Die Äpfel, die nicht in die Gans hineingehen, später in die Pfanne legen und im Fett braten, aber nicht zerfallen lassen. Einige Löffel Wasser in die Pfanne gießen, die Gans im heißen Ofen anbraten, die Hitze drosseln, nach einiger Zeit die Brust nach oben drehen und langsam zu schöner Farbe braun und knusprig braten. Sobald die Gans gar ist, aus der Pfanne nehmen und das Bratfett abgießen. Etwas Mehl mit Wasser anrühren, in die Pfanne gießen, damit den Bratsatz gut losrühren, und soviel Wasser hinzugießen, wie für die Sauce erforderlich ist, durchkochen, abschmecken und passieren. Die zerlegte Gans mit den Äpfeln umlegen und dazu Salzkartoffeln und Rotkohl servieren. Das abgetropfte Fett oder wenigstens einen Teil davon gibt man zum Rotkohl. Etwas Sauce über die Gans gießen und den Rest nebenbei servieren.

### **Gänsepökelkeulen mit Teltower Rübchen**

*2 kleinere Gänsekeulen; 600 g geputzte Teltower Rübchen; 2 Eßlöffel Gänseschmalz; 1 Eßlöffel Zucker; 2 Eßlöffel Butter; 1 gehäufter Eßlöffel Mehl.*

Kochzeit: insgesamt etwa 70 Minuten.

Die Pökelkeulen waschen und in kaltem Wasser, ohne Salz, ansetzen und langsam 40 Minuten kochen. Das Gänseschmalz mit dem Zucker braun rösten, die Rübchen hinzugeben, kurz unter mehrfachem Durchschwenken schmurgeln lassen, dann zu den Pökelkeulen geben und alles zusammen gardünsten. Von der Butter und dem Mehl eine hellbraune Schwitze bereiten, mit der Kochbrühe der Keulen auffüllen, kurz durchkochen und mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Die Rübchen mit etwas Sauce binden und anrichten, die Pökelkeulen obenauf legen, mit dem Rest der Sauce übergießen und dazu Salzkartoffeln geben.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## **Gänseschwarzsauer**

Das Klein von 2 Gänsen; 1 Mohrrübe; 1 Zwiebel; 1 Petersilienwurzel; 6 Pfefferkörner; 6 Gewürzkörner; ½ Lorbeerblatt; 500 g Backobst; 1 Eßlöffel Mehl.

Kochzeit: ungefähr 1 ½ Stunden.

Beim Schlachten der Gans das Blut auffangen und mit etwas Essig verquirlen; notfalls sich beim Schlachter 1 Tasse Schweineblut besorgen und mit dem Essig vermischen. Es hält sich offen im Kühlschrank zwei bis drei Tage. Das Gänseklein mit dem Wurzelwerk und Gewürzen, gerade mit Wasser bedeckt, ansetzen, leicht salzen und langsam weichkochen. In einem anderen Geschirr das zuvor eingeweichte Backobst weich dünsten. Sobald das Gänseklein gar ist, das Fleisch von den Knochen lösen, alles in Stücke schneiden und das Fleisch und die passierte Brühe zum Backobst geben. Wenn alles kocht, das mit dem Mehl verquirlte Blut und eine starke Prise Zucker hinzugeben und alles zusammen einmal aufkochen lassen. Dazu gibt man üblicherweise kleinere Kartoffel- oder Semmelklößchen.

## **Gänseweißsauer mit Bratkartoffeln**

8 Personen. 1 Fleischgans von 3 kg; 1 Mohrrübe; 1 Zwiebel; 1 Stückchen Sellerieknolle; 1 kleines Lorbeerblatt; 6 Pfefferkörner; 8 Gewürzkörner; 2 Nelken; 1/8 l Weinessig.

Kochzeit: 1 ½ — 2 Stunden.

Die sauber geputzte Gans mit Wasser bedeckt aufsetzen, nur leicht salzen und zum Kochen bringen. Abschäumen, den Essig, das Wurzelwerk und die Gewürze hinzugeben und langsam gar-, aber nicht zerkochen, und in der Brühe völlig erkalten lassen. Herausnehmen, die Gans in Stücke schneiden, wobei man sie ganz entknöcheln kann. Die Brühe völlig vom Fett befreien und passieren. Je Liter 12 g Gelatine einweichen, ausdrücken, und mit 1 Eiweiß vermischen, verschlagen, in die lauwarmer Brühe geben und unter ständigem Schlagen mit dem Schneebesen — Achtung, brennt leicht an! — bis zum Kochen bringen. Einmal aufkochen lassen, zudecken und zur Seite stellen. Sobald das Eiweiß sich auf der Oberfläche zu einer festen Masse geformt hat, das Gelee sorgfältig durch ein Tuch gießen; es muß ganz klar sein. Die in Stücke geschnittene Gans in einer Glas- oder Kristallschale anrichten und das gut abgeschmeckte, erkaltete und gerade stockende Gelee darüber gießen, daß sie gänzlich bedeckt ist. In den Kühlschrank zum Festwerden stellen und dazu Bratkartoffeln servieren.

## **Geschmorte Ente mit Teltower Rübchen**

1 Fleischente von 2—2 ½ kg; 1 Mohrrübe; 1 große Zwiebel; 2 Eßlöffel Butter; ¼ l Fleischbrühe; etwas Kartoffelmehl, Schmorzeit: ungefähr 1 ½ Stunden. 500 g Teltower Rübchen; 2 Eßlöffel Butter; 1 Eßlöffel Zucker; ¼ l Fleischbrühe oder Wasser.

Kochzeit: 30 Minuten.

Die sauber vorbereitete Ente in einen passenden Schmortopf legen und an die Seiten die grob gewürfelte Mohrrübe und Zwiebel. Nach leichtem Salzen mit der heißen Butter übergießen und im heißen Ofen zu schöner Farbe anbraten. Mit der Fleischbrühe bis zur halben Höhe aufgießen, zudecken und langsam garschmoren. Nach dem Fertigwerden, herausnehmen, den Fond abfetten, kurz einkochen, mit etwas angerührtem Kartoffelmehl binden, durchkochen und passieren.

Die Rübchen sehr sorgfältig schaben und, wenn sie längere Zeit vor dem Kochen geschabt werden, mit Mehl bestreuen, damit sie nicht schwarz werden. Den Zucker mit der Butter hellbraun rösten, die gewaschenen und gut abgetropften Rübchen sofort hinzugeben, und unter mehrfachem Durchschwenken einige Minuten schmurgeln lassen. Mit der Fleischbrühe oder Wasser aufgießen, leicht mit Salz und Pfeffer würzen, und langsam garkochen, wobei die Flüssigkeit fast völlig verdunsten soll. Die zerlegte oder im ganzen angerichtete Ente mit der sehr kurz gehaltenen Sauce übergießen und mit den Teltower Rübchen garnieren. Man kann die Ente auch mit den Rübchen zusammen schmoren. Dann fallen Zwiebel und Mohrrübe fort und die Rübchen werden der Ente hinzugegeben, wenn sie halb gar ist. Das schmeckt aber nicht so gut und sieht auch nicht so gut aus, als wenn jeder Teil für sich geschmort wird.

## **Ente mit Weintraubensoße**

1 küchenfertige Ente (etwa 2 kg) waschen, abtrocknen, innen und außen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Die Keulen und Flügel mit einem Bindfaden an den Rumpf festbinden und die Ente mit der Brust nach unten auf den Rost über der Fettpfanne legen. Nach der Hälfte der Bratzeit wenden.

**Einsetzen:** Fettpfanne 1. von unten, Rost 2. von unten **Beheizungsart:** Infratherm-Grillen

**Temperatur:** 180 °C + Fettfilter **Zeit:** 1 Std. 20 Min. bis 1 Std. 40 Min.

Für die Soße den Bratensatz in der Fettpfanne mit Wasser lösen und entfetten. 250 g grüne Weintrauben waschen, halbieren, entkernen, mit dem Bratensaft in einen Topf geben und zum Kochen bringen. 2 Eßl. Weizenmehl mit 4 Eßl. kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die Flüssigkeit geben. Etwa 5 Min. kochen lassen. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Portwein abschmecken.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Salat mit Entenbrust



100 g Kniabohnen 1 kleiner Friséesalat 1 kleiner Eichblattsalat 200g rote Grapefruit  
200g Entenbrustfleisch 1 EL Öl, Pfeffer, Salz 3 EL Olivenöl 2 EL Nußöl 2 EL  
Himbeeressig

Bohnen in Alufolie 10 Minuten in kochendem Wasser garen, abtropfen und auskühlen lassen. Salate putzen und waschen. Grapefruit wie einen Apfel rundherum schälen, dabei gleich die weiße Haut mit entfernen. Rechts und links von den einzelnen Fruchtsegmenten einschneiden und die Scheiben als Filets heraustrennen. Entenbrust in erhitztem Öl bei starker Hitze von jeder Seite 5 Minuten braten. Würzen und in Folie einpacken. 10 Minuten ziehen lassen, in dünne Scheibchen aufschneiden. Aus Olivenöl, Nußöl, Essig, Pfeffer eine Marinade rühren.

Vier Portionen zu je: 14 g Eiweiß, 27g Fett, 8g Kohlenhydrate, 330 Kalorien/1386 Joule.

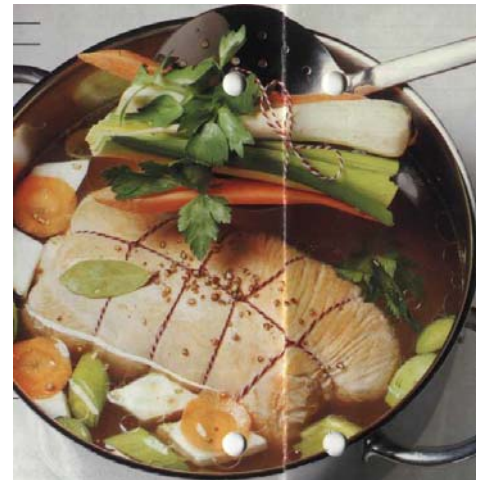
## Pochierte Putenrolle

500 g Putenrollbraten 200 g Schalotten  
1 EL Butter Kräuter nach Wahl Pfeffer  
Salz Senf 2 l Brühe 3 Bd. Suppengrün 1  
Lorbeerblatt 4 Pfefferkörner

Putenrollbraten auseinanderrollen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in dem erhitzten Fett bei milder Hitze andünsten. Kräuter waschen, trockenschwenken und fein hacken. Zu den Zwiebeln geben, einmal umrühren und vom Herd nehmen. Das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Senf bestreichen, die Zwiebelfüllung darauf verteilen und zusammenrollen. Mit Küchengarn umwickeln. In der Brühe zusammen mit Lorbeerblatt und Pfefferkörnern bei milder Hitze 45 Minuten köcheln. Suppengrün putzen, waschen und klein schneiden. Zufügen und gar ziehen lassen. Die fertige Putenrolle in Scheiben aufschneiden und mit dem Suppengemüse umlegt servieren.

Vier Portionen zu je: 44 g Eiweiß, 9g Fett, 9g Kohlenhydrate, 290 Kalorien/1220 Joule.



## Truthahn-Pörkölt (einfache Zubereitung, enormer Effekt)

Ein EL Schmalz, zwei große Zwiebeln, fein gehackt, ein gestrichener TL edelsüßes Paprika-Pulver, ein Truthahnschenkel, das Fleisch aus Knochen und Sehnen geschnitten und gewürfelt, ein schwach gehäufter TL Salz, zwei EL Tomatenmark, eine kleine grüne Paprikaschote, von Stiel und Kernen befreit, fein gewürfelt

Schmalz zergehen lassen, Zwiebeln darin glasig werden lassen, Paprika-Pulver zugeben. Truthahnfleisch, Salz und Tomatenmark hineingeben, Fleisch (bei geschlossenem Deckel) fast weich dünsten. Die Sauce soll dicklich bleiben, aber nicht ansetzen. Deshalb, wenn notwendig, heißes Wasser zugeben. Paprikaschote zugeben, gar dünsten. Man serviert dieses Gericht mit kleinen Semmelknödeln oder Reis. Wenn man wenig Arbeit haben will, genügt auch Weißbrot.

## Gänse-Pastete (reicht für eine größere Beköstigung, hält aber auch lange vor)

Eine Gänsekeule, das Fleisch ausgelöst und kleingewürfelt, drei viertel Pfund durchwachsenes Schweinefleisch, kleingewürfelt, ein achtel l Brühe, ein TL getrocknetes Majoran-Kraut, fein zerrieben, ein viertel TL getrocknetes Thymian-Kraut, fein zerrieben, ein gestrichener TL Salz, ein viertel TL Pfeffer, eine Zwiebel, sehr fein gehackt, eine Karotte, sehr fein gehackt

Alle Zutaten gut miteinander vermengen. Im geschlossenen Topf auf kleinstem Feuer dünsten, bis das Fleisch fast zerfällt (was etwa vier bis fünf Stunden dauert). Masse mit elektrischem Mixquirl (Einsatz: Messerstern) fein pürieren. In kleine runde Pasteten-Näpfcchen füllen. Kalt stellen. Mit Toast servieren.



# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Ungarische Geflügelgerichte

Jedes Volk hat seine speziellen Geflügelgerichte, die gekocht oder gebraten zur Mahlzeit gereicht werden. Die Spezialitäten der ungarischen Küche sind das Paprikahuhn, das Backhähnchen mit Petersilie, der knusprige Gänsebraten und die gefüllte Ente. Die Schmackhaftigkeit des ungarischen Geflügels, die Zutaten und die Technik der ungarischen Küche haben eine Harmonie der Gaumenreize geschaffen, wie sie von wenigen Küchen geboten wird.

### Gefüllte Tauben

5 Tauben, 100 g Fett, 150 g durchwachsener Speck, 5 Eier, 2 Semmeln, 60 g Butter, 0,15 l Milch, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran.

Die Tauben gut putzen, ausnehmen, waschen, die Haut an Brust und Kehlenansatz vorsichtig schlitzen, damit sie nicht einreißt, salzen, innen mit Pfeffer und Majoran bestreuen.

3 Eier hart kochen, den Speck in kleine Würfel schneiden und auslassen. Die Butter mit einem ganzen Ei und einem Eidotter glatrühren, die in Milch geweichten und ausgedrückten Semmeln zugeben, die drei harten Eier kleinhacken, die Speckgrieben und die feingewiegte Petersilie zufügen, salzen, pfeffern und das Ganze gut durchkneten. Die Tauben mit dieser Masse gleichmäßig füllen, die Keulen mit einem Bindfaden Hinterteile befestigen und in erhitztem Fett, zu dem das Fett des ausgelassenen Specks getan wurde, in der Backröhre bei Mittelhitze fertigbraten. Aus der Röhre nehmen 10-15 Minuten stehenlassen, dann halbieren und auf einer Schüssel mit gedünstetem Reis anrichten, mit dem eigenen begießen und als Beilage Strohkartoffeln reichen.

### Gedünstete Gänsebrust

2000 g Gänsebrust (2 1/2 Stück), Salz, 20 g Mehl, 70 g Fett, 50 g geräucherter Speck, ein paar Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 2 Zehen Knoblauch, 100 g Zwiebeln, 100 g Suppengrün, 30 g Tomatenmark, 0,1 l Weißwein.

Von den Gänsebrüsten das Fett entfernen, das Fleisch wäschen, salzen, 50 g Fett in einer Bratpfanne erhitzen, das Fleisch bei starker Hitze rötlich braten, damit das heiße Fett die Fasern zusammenhält. Die Gänsebrüste herausnehmen und in einem Topf beiseite stellen. Den geräucherten Speck in kleine Würfel schneiden, im Fett halb anbraten, die klein geschnittenen Zwiebeln und das in Scheiben geschnittene Suppengrün, den geschälten und mit dem Messer zerdrückten Knoblauch zufügen und das Ganze auf offenem Feuer unter Rühren einige Minuten bräunen. Dann alles auf die angebratenen Gänsebrüste gießen, Lorbeerblatt, Tomatenmark und Pfeffer zufügen, salzen, mit Weißwein und wenig Wasser auflassen, zudecken und unter mehrmaligem Rühren — Wasser immer nur ganz wenig nachgießen — fast weich dünsten. Inzwischen aus 20 g Fett und Mehl eine helle Schwitze bereiten, den Bratensaft damit verdicken und nun das Ganze weich dünsten. Dann das Fleisch herausnehmen, den Saft durch ein feines Sieb treiben, mit dem Schaumschläger glatrühren und noch einmal aufkochen. Beim Anrichten das Brustfleisch mit einem Messer vorsichtig vom Knochen lösen, in Scheiben schneiden und gefällig auf die Knochen zurücklegen. Das Gericht wird heiß und mit Saft übergossen aufgetragen.

**Beilage:** gedünsteter Reis oder Strohkartoffeln.

### Hochzeitsgericht

3 Gänsekeulen, 200 g Gänseleber, 100 g Gänseschmalz, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 100 g Sellerie, 1 kleine Zwiebel, 100 g Pilze, Petersilie, Salz, gemahlener Pfeffer.

Das Fleisch der Gänsekeulen vom Knochen lösen und in kleinere Würfel schneiden. In 100 g Gänseschmalz in Würfel geschnittenes Suppengrün, Sellerie und die klein geschnittenen Zwiebeln leicht bräunen, dazu Gänsefleisch geben, salzen, pfeffern, zudecken und von Zeit zu Zeit umrührend, in wenig Saft dünsten. Wenn es fast weich ist, den gewaschenen Reis, die klein geschnittenen Pilze, die grob geschnittene Petersilie zufügen und doppelt so viel Wasser, wie der Reis (in einer Suppenkelle gemessen) ausmacht, zugießen. Nach dem Aufkochen zudecken und in der Backröhre fertigdünsten.

Beim Anrichten die im restlichen Fett braungebratenen kleinen Gänseleberscheiben auf das Reisfleisch legen und das Ganze mit dem Bratenfett begießen.

### Gebratene Gänsekeule

1750 g Gänsekeule (5 Stück), 100 g Fett, 1 Zehe Knoblauch, wenig Kümmel, 1250 g Kartoffeln, 200 g grüne Paprikaschoten und 100 g frische Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, 200 g Zwiebeln, Paprika, Petersilie.

Die Keulen putzen, waschen, salzen und in heißem Fett unter häufigem Wenden auf beiden Seiten anbraten. Dann die Keulen aus dem Fett nehmen und in einen Topf legen. In dem Fett die klein geschnittenen Zwiebeln schön goldgelb werden lassen, mit Paprika bestreuen, wenig Wasser zugießen, salzen und auf das Fleisch geben. Die Knoblauchzehe schälen, mit Messer zerdrücken und zusammen mit dem Kümmel zerstampfen, an das Fleisch geben und wenig Wasser zugießen, zugedeckt, von Zeit zu Zeit umrühren, immer nur sehr wenig nachgießend, fast weich dünsten und einschmoren lassen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und in längliche Stücke schneiden. Die frischen Tomaten waschen und schneiden, aus den Paprikaschoten den Samenstand entfernen und ebenfalls aufschneiden.

## Rezepte für Gans, Pute und Ente

Wenn von den Keulen das Wasser verdunstet ist, das Fleisch auf eine Seite des Topfes schieben, auf die andere Seite die Kartoffeln legen, obenauf Paprikaschoten und Tomaten oder das Tomatenmark geben, wenig nachsalzen. Mit sparsam zugegossenem Wasser, damit der Saft nicht zu dünn wird, zugedeckt weich dünsten lassen. Mit feingewiegter Petersilie bestreuen, heiß auftragen.

### **Gebratene Gänseleber**

*1000 g Mastgänseleber, Salz, ein paar Pfefferkörner, 50 g Fett, 50 g Zwiebeln, 0,5 l Milch.*

Die Gänseleber gut waschen und eine halbe Stunde in Milch weichen, dann herausnehmen, abtrocknen und salzen. Das Fett in einem Topf erhitzen, die Leber einige Minuten darin anbraten. Hat sie ein wenig Farbe bekommen, dann so viel Wasser zugießen, bis sie halb bedeckt ist, die gereinigten ganzen Zwiebeln, die Pfefferkörner zufügen und nachsalzen. Zugedeckt in der Backröhre dünsten, bis das Fett brozelt. Dann den Deckel abnehmen und den Topf so lange in der Röhre lassen, bis alle Seiten der Leber schön braun gebraten sind. In der Mitte der Schüssel aus Quetschkartoffeln eine Unterlage bilden, die gebratene Gänseleber in schönen, gleichmäßig dünnen Scheiben obenauf legen, das Fett durch ein Sieb treiben und die Gänseleber damit begießen. Heiß auftragen. Das Fett kann auch ein wenig mit Paprika gefärbt werden.

### **Gefüllte Ente auf Hausfrauenart**

*1 junge Ente, Salz, 250 g Schweineleber, 1 Semmel, 0,1 l Milch, 40 g Zwiebeln, 100 g geräucherter Speck, 150 g Fett, 2 Eier, 400 g Kartoffeln, gemahlener Pfeffer, ein wenig Majoran, 5 Äpfel.*

Für dieses Gericht soll man eine junge, fleischige, nicht zu fette Ente verwenden und darauf achten, sie beim Ausnehmen so wenig wie möglich aufzuschlitzen. Speck und Entenleber in 1/2 cm große Würfel schneiden, in wenig Wasser gut aufkochen. Die Kartoffeln in der Schale kochen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Semmel in Milch einweichen und gut ausquetschen. In 100 g Fett zuerst Zwiebeln, dann die durch den Fleischwolf gedrehte Schweineleber ein wenig rösten, würzen und in eine Schüssel legen. Nach dem Erkalten zwei Eier draufschlagen, den Speck, die Entenleber, Kartoffeln, und Semmel zufügen, salzen und das Ganze vorsichtig mischen. Mit dieser Masse die Ente füllen, mit einem Bindfaden zunähen und salzen. Das übrige Fett in einem Topf zerlassen, die Ente hineinlegen, ein wenig Wasser zugießen, zudecken und langsam in der Backröhre dünsten, von Zeit zu Zeit begießen, später die Äpfel dazulegen und alles gar braten. Beim Anrichten die Ente in zwei Teile schneiden, die Füllung — nach Möglichkeit in einem Stück — herausnehmen, in die Mitte der Schüssel setzen, die zerlegte Ente obenauf und ringsherum die mitgedünsteten Äpfel legen. Zum Schluß den Saft, den man vorher mit ein wenig Wasser aufwallen läßt, über die Ente gießen.

**Als Beilage Reis reichen.**

### **Reisente**

*1200g Entenfleisch (Brust und Keule), 1200 g Entenklein, 100 g Fett, 300 g Reis, 150 g Suppengrün, 50 g Sellerie, 1 Zwiebel, 100 g Pilze, 2 grüne Paprikaschoten, 2 Tomaten, Salz, gemahlener Pfeffer, Majoran, Petersilie.*

Entenfleisch und -klein putzen, zerlegen und waschen, Suppengrün und Sellerie waschen und in gleichförmige Würfel schneiden. Die Hälfte des Fettes in einem Topf erhitzen und feingeschnittene Zwiebel im Fett halb bräunen, das gewaschene und zerlegte Entenfleisch und -klein dazugeben, und Sellerie zufügen, salzen, ein wenig Wasser und zugedeckt halbweich dünsten. Inzwischen den Reis waschen und gut abtropfen lassen. Das übrige Fett in einer Pfanne erhitzen, den und die Pilzscheiben ein wenig anbraten, die gewürfelten Paprikaschoten und Tomaten sowie geschnittene Petersilie zufügen, mit 1/2 l heißem Wasser und dem halbweich gedünsteten Entenfleisch beigegeben. Dann salzen, mit Pfeffer und Majoran würzen und zugedeckt bei Mittelhitze in der Backröhre 25 Minuten fertig dünsten. Heiß auftragen, Entenfleisch und -klein gleichmäßig auf der Platte verteilen und mit feingewiegter Petersilie bestreuen.

**Dazu saure Gurken reichen.**

### **Entenleberpörkelt**

*800 g Entenleber, 120 g Fett, 150 g Zwiebeln, 3 grüne Paprikaschoten und 2 Tomaten (oder 50 g Tomatenmark), Salz, gemahlener Pfeffer, Paprika, Petersilie.*

Die nicht fette Entenleber in gleichmäßige, dünne Scheiben schneiden, die feingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in heißem Fett rösten, die in Scheiben geschnittenen Paprikaschoten zufügen und weiterbraten. Dann die Entenleberscheiben dazugeben, salzen, pfeffern und bei starker Hitze schneil braten, nicht rühren, nur an der Pfanne rütteln. Dann die zerschnittenen Tomaten (oder Tomatenmark) zufügen und noch ein wenig braten lassen. Dann mit Paprika verrühren, frisch geschnittene Petersilie daraufstreuen, auftragen.

**Beilage:** Quetschkartoffeln mit Zwiebeln.

### **Truthahnbrust, Panierte Schnitzel**

Das Brustfleisch vom Knochen lösen, Haut abziehen. Sehnen herausschneiden, in gleichmäßige Scheiben schneiden, für eine Person zwei Scheiben rechnen. Die Schnitzel mit dem Fleischklopper dünn klopfen, salzen, in Mehl,

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

gequirltem Ei und geriebener Semmel wälzen und in viel heißem Fett schön goldgelb braten.

**Beilage:** Bratkartoffeln und Pflaumenkompott.

## Eine leichte Variante zur alljährlichen Gans zu Weihnachten

### Nantaiser Ente

#### Die Vorspeise

500 g Rehrücken, 2 Eier, 150 ml Milch, 80 g Mehl  
Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch  
250 g Kumquats (Zwergorangen), 250 ml Orangensaft  
75 g Gelierzucker, 1/2 Vanilleschote, 1 Sternanis, 2 Nelken

Rehrücken von Sehnen und Silberhäutchen befreien und scharf anbraten, anschließend im Ofen bei etwa 160 Grad 14 bis 20 Minuten garen.

Für die Crepes Eier Mehl und Kräuter zu einem Teig verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dünne Crepes mit wenig Öl in der Pfanne ausbacken, fertigen Rehrücken in die Crepes einschlagen und im offenen Ofen zehn Minuten ruhen lassen. Für das Ragout die Kumquats vierteln und in leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten blanchieren. Aus dem kochenden Wasser direkt in Eiswasser geben. Orangensaft mit Nelken, Sternanis und Vanilleschote aufkochen und mit dem Gelierzucker drei Minuten durchkochen. Kumquats dazugeben. Rehrücken in 1,5 Zentimeter starke Scheiben aufschneiden und mit dem Ragout servieren.



#### Der Hauptgang

1 Nantaiser Ente, etwa 960 g, Äpfel, Backpflaumen, Orange, Salz, Pfeffer, Beifuß, Rotwein, 2 Quitten  
1/4 l Weißwein Salz, Nelken, Zucker 400 g Maronen, 3 Bögen Filouteig, 150 ml Sahne, Rosmarin, Rotwein, Zucker, Salz, Pfeffer,  
500 g gekochte Kartoffeln, 2 Eigelb, 50 g Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat

Ente mit Äpfeln, Orangen, Zwiebeln (grobe Würfel) und Backpflaumen füllen. In einen ausreichend großen Bräter geben und mit Rotwein, Gewürzen und etwas Wasser auffüllen. Bei etwa 165 Grad 45 bis 60 Minuten schmoren lassen. Für das Quittenkompott zwei Quitten schälen und das Kerngehäuse entfernen, in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. In einen Topf mit Weißwein, Gewürzen und Zucker geben und köcheln lassen, bis die Quitten weich sind. Die Maronen mit etwas Wein, Sahne und Zucker einkochen, salzen und pfeffern. Alles pürieren und mit fein gehacktem Rosmarin verfeinern. Den Filouteig in eine Suppenkelle legen, das Püree dazugeben und zu einem Säckchen formen. Dann im Ofen bei 190 Grad zehn Minuten backen. Für die Klöße 500 Gramm Kartoffeln kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die gleiche Menge rohe Kartoffeln reiben und mit den gegarten und pürierten vermengen. Eigelb, Gewürze und Mehl dazugeben und zu einem Teig verkneten. Die abgedrehten Klöße in siedendem Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend in einer Pfanne mit Butter und Paniermehl schwenken.

#### Die Nachspeise

80 Espressobohnen, 500 ml Milch, 80 g Zucker, 4 Eigelb, 400 ml Sahne, Kaffeelikör  
5 Blatt Gelatine 300 g Kirschen 150 ml Kirschsaff 100 ml Espresso Zimt, Zucker 100 g Gelierzucker

Die Espressobohnen in Milch und Zucker aufkochen und über Nacht ziehen lassen.

Alles durch ein Sieb gießen. Fond mit Eigelb und Kaffeelikör über einem etwa 65 Grad heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in die warme Masse geben. Das Ganze abkühlen lassen bis die Gelatine zu binden beginnt. Steif geschlagene Sahne unterheben. In Kaffeetassen abfüllen und fest werden lassen.

Kirschsaff, Espresso, Zimt und Zucker aufkochen und auf kleiner Ramme zehn Minuten köcheln lassen. Fond mit Gelierzucker vier Minuten einkochen, den Topf vom Herd nehmen und zum Schluss die Kirschen dazugeben. Anrichten und servieren.

# Rezepte für Gans, Pute und Ente

## Frisch aufgespießt

*Im Sommer lässt sich herrlich mit Freunden im Freien tafeln. Voraussetzung dafür sind unkomplizierte und schnelle Köstlichkeiten vom Grill wie diese bunten Spieße*

### Kartoffel- und Puten-Paprika-Spieße

#### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g festkochende Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Majoran
- 1 TL getrockneter Thymian
- 3 EL frisch geriebener Parmesan
- 10 EL Olivenöl extra vergine
- Salz, weißer Pfeffer
- 250 g Putenbrustfilet
- 1 rote oder gelbe Paprikaschote

1. Kartoffeln mit Schale ca. 15 Minuten kochen, kalt abschrecken und die Schale abziehen. Kartoffeln in Scheiben schneiden.
2. Knoblauch schälen und durch die Presse drücken. Mit Majoran, Thymian, Parmesan und Olivenöl zu einem Würzöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Putenbrustfilet waschen, trockentupfen und in Stücke (ca. 2x2 cm) schneiden. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Würzöl auf zwei Schüsseln verteilen. Kartoffeln in der einen Schüssel, Paprika- und Geflügelwürfel in der anderen marinieren.
4. Kartoffeln aufspieße stecken. Paprika- und Geflügelwürfel abwechselnd ebenfalls aufspieße ziehen. Kartoffelspieße nur kurz auf den Grill legen. Puten-Paprika-Spieße von jeder Seite 3-5 Min. grillen.



### Ente mit Granatapfel-Rotkohl

#### Zutaten für 6 Personen:

- 2 küchenfertige Enten (à ca. 1,8 kg) • Salz • Pfeffer
- 1 Töpfchen Thymian • 3 Zwiebeln • 2 Granatäpfel
- 2-3 EL Butterschmalz • 2 Gläser (à 720 ml) Rotkohl
- 2 kleine Zimtstangen • 7 EL Apfelgelee (Glas)
- 1 Beutel (750 g) Kloßteig halb & halb (Kühlregal)
- 1 Ei • Muskat • 2-3 TL Speisestärke • Apfelscheiben zum Garnieren • Holzspießchen • Küchengarn

**Zubereitung:** Enten innen und außen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian waschen und, bis auf 2-3 Stiele, in die Bauchhöhlen füllen. Öffnungen mit Holzspießchen zustecken und dann mit Küchengarn verschnüren. Jeweils Flügel und Keulen zusammenbinden. 2 Zwiebeln schälen, vierteln und auf der Fettpfanne verteilen. Enten auf den Rost über die Fettpfanne setzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad) 2 1/2-2 S<sup>h</sup> Stunden braten. Nach und nach ca. 3/4 l Wasser angießen. Enten öfter mit dem Bratenfond beschöpfen. Kerne aus den Granatäpfeln herauslösen. 1 Zwiebel schälen, würfeln und in 1 EL heißem Schmalz andünsten. Rotkohl und Zimt zufügen. Zugedeckt 20-30 Minuten schmoren. Ofen hochschalten (E-Herd: 225 Grad). Restlichen Thymian hacken. Mit 5 EL Gelee verrühren und die Enten damit bestreichen. 15-20 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit stark gesalzenem Wasser bepinseln. Kloßteig und Ei verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Zur Rolle (ca. 5 cm Ø) formen und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Portionsweise in 1-2 EL heißem Schmalz von jeder Seite goldbraun braten. Enten aus dem Ofen nehmen. Bratenfond durchsieben. Kartoffelplätzchen warm stellen. Fond entfetten und aufkochen. Stärke mit 3 EL Wasser verrühren, Fond damit binden, ca. 1 Minute köcheln lassen. Abschmecken. Restliches Gelee und Granatapfelkerne unter den Kohl rühren. Salzen und pfeffern. Enten tranchieren. Alles anrichten und mit Apfelscheiben garnieren. **Zubereitungszeit: ca. 3 1/4 Stunden; Portion: ca. 670 kcal; Preis: ca. 4,60 €.**