

Gebratene Gänsebrust

Die Gänsebrust (wenn nötig enthäuten) mit Salz und Pfeffer einreiben und in heißem Fett auf beiden Seiten anbraten. Dann mit etwas Brühe (oder halb Wein halb Brühe) übergießen und zugedeckt weich dämpfen. Zuletzt ohne Deckel knusprig braten. Das Fleisch in Alufolie wickeln und im Backofen warm stellen.

Nun aus dem Bratensaft eine Sauce bereiten mit Rotwein, Crème fraîche, Salz, Pfeffer, Johannisbeergelee oder Preiselbeeren,

Das Fleisch in schräge Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.