

Gänsefilet mit Knödel und Rotkohle (Ganzenfilet op Duitse wijze)

Het is even werk,. Maar "Dann haßt Du auch was..."

Voor de ganzenborst:

7 ganzenfilets
3 prei
3 grote uien
6 stengels bleekselderij
2 winterpeen
15 jeneverbessen
700 ml gevogeltefond
9 blaadjes laurier

Voor de saus:

6 perssinaasa—eps
3 tl balsamico azijn
150 ml Schmand (zure room)
150 ml room
3 el bloem
6 el veenbessenjam (Preiselbeeren)
zout



Voor de Rotkohl:

2 rode kool
150 g vet spek
3 grote uien
6 appels (goudreinet)
6 kruidnagels
13 jeneverbessen
zout, peper
azijn
suiker
kaneel

Voor de Knödel:

600g aardappel zetmeel
1500 g gekookte kruimige aardappels
gekookt in de schil
6 eieren
250g boter
snufje nootmuskaat
4 sneetjes casinobrood
Zout en peper

Verwarm de oven voor op 175° C. Was de groenten zorgvuldig en snij ze julienne. Doe ze in een bak en hutsel ze goed door elkaar.

Maak de ganzenfilets droog met een stuk keukenpapier. Snij de vette kant ruitgewijs in (niet te diep). Kruid ze met zout en peper en bak ze snel aan weerszijden aan in een gloeiend hete koekenpan. Boter of olie hoeft niet, daar heeft de gans zelf een rijke voorraad van.

ERROR: invalidrestore
OFFENDING COMMAND: restore

STACK:

-savelevel-
-savelevel-
-savelevel-