

# Gänsebrust

mit Orangensoße, Blaukraut und Lebkuchenknödel



Zutaten für 4 Personen:

1 kg Gänsebrust	2 Orangen	1 EL Zucker
1 kg Rotkohl	1 Knollensellerie	2 Nelken
120g Kartoffelmehl	1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt
50 g Schweineschmalz	4 EL Rotwein	1 Pck. Lebkuchen
5 große Kartoffeln	2 EL Grieß	Mehl, Butter
2 Möhren	2 EL Essig	Salz, Pfeffer
2 Äpfel		

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Gänsebrust waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit dem Knochen nach unten in die Pfanne legen und bei 200 Grad in den Backofen geben. Nach etwa 30 Minuten das angesammelte Fett abgießen.

Möhren und Sellerie schälen und putzen, in einer Pfanne kurz anrösten, mit Rotwein und Wasser ablöschen und zu den Gänsebrüsten geben. Fleisch regelmäßig wenden und die verdampfte Flüssigkeit nach und nach mit Wasser ersetzen.

Kartoffeln schälen, kochen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Salz, Grieß und Kartoffelmehl hinzugeben und gründlich kneten. Lebkuchen zerbröseln und in Butter anrösten. Kartoffelmasse mit einem Kern aus Lebkuchen zu einem Knödel formen. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 25 Minuten ziehen lassen.

Blaukraut putzen, Kopf vierteln, Strunk entfernen und hobeln. In heißem Fett gewürfelte Zwiebel, Zucker und Äpfel andünsten. Blaukraut zugeben und mit Essig übergießen. 10 Minuten mit geschlossenem Deckel dünsten.

Die Gänsebrüste kurz vor dem Ende der Bratzeit von etwa einer Stunde mit Orangensaft übergießen. Vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden. Die Bratensoße passieren, nach Belieben Mehl und Wasser zum Binden unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

**Kastenmeiers**  
FISCHRESTAURANT & CATERINGSERVICE

Tzschirnerplatz 3-5 · 01067 Dresden  
0351/48 48 48 01 · [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)



brinkmeier

Serg Lubomir

Kaspar von Lenz

Kaspar von Lenz

