



# Gänsebrust

## mit Kartoffelknödel und Rotkohl

### Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 4 ausgelöste Gänsebrüste 200 g (ohne Haut)
- Salz, Pfeffer
- 4 große Scheiben Serrano-Schinken
- 4 Stangen Lauch (Porree)
- 2 säuerliche Äpfel
- 1 EL Pflanzencreme oder Margarine
- 400 ml Apfelsaft
- 1 Beutel Rahmbratensauce
- 50 g Crème fraîche oder Sahne zum verfeinern
- 1 TL Zucker

### Zubereitung:

Die Zubereitung dauert inkl. Backzeit ca. 60 Minuten.

Gänsebrust salzen und pfeffern. Je 2 Brüste mit der gewölbten Seite nach außen zusammenlegen, mit Serrano-Schinken umwickeln und mit Holzspießchen feststecken. Den Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Pflanzencreme in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten und herausnehmen. Den Bratensatz mit Apfelsaft lösen. Rahmbratensauce einrühren und bei schwacher Hitze 1 Minute kochen. Lauch in die Sauce geben und das Fleisch auf das Gemüse legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175° C (Umluft 150° C) zugedeckt ca. 20 Minuten garen. Crème fraîche oder Sahne unterrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Reichen Sie dazu Spätzle, Knödel und Rotkohl.