

Tiergerecht in kleinen Gruppen im Freiland gehalten. Gefüttert mit Futter aus regionaler Herstellung. Ohne Transportstress in Verantwortung vor der Kreatur auf dem Hof geschlachtet. Genuss durch Gewissheit und das seit 1960.



Tiergerecht • Nachhaltig • Bäuerlich • Regional

MEIERHOF RASSFELD
Landspezialitäten GmbH & Co. KG
Meier-zu-Rassfeld-Weg 13
33330 Gütersloh
www.putenparadies.de



Weihnachts-Gans

Ein Rezept von Meisterkoch
Bernd Büdel, Medium Gütersloh

Zutaten

- 1 frische Meierhof Weide-Gans
- 1 Tütchen Enten- und Gänsegewürz
- 1 kg Äpfel
- 1 Fl. Rotwein
- 2 Zwiebeln
- 1 Glas Geflügelfond

- Nelken, Piment, Pfeffer
- Wachholder, Thymian, Beifußkraut
- Salz, Tomatenmark,
- Maronen aus der Dose

Zubereitung siehe Rückseite

Bei den Meierhof-Gänsen, handelt es sich um Weidegänse. Eine Weidegans besteht aus viel schmackhaftem Muskelfleisch (= geringer Bratverlust) und ist fettärmer als eine Mastgans.

MEIERHOF RASSFELD

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh
Tel.: 05241 33 72 81, Fax: 05241 33 72 82
www.meierhof.de

Zubereitung

Die erworbene Weidegans waschen und von innen und außen mit dem Enten-Gänse-Gewürz, einreiben.

Die Flasche Rotwein öffnen und ein Gläschen einschenken.

Geschälte und mit Zwiebeln, Nelken und Lorbeer gespickte Äpfel (Kerngehäuse entfernen) und Beifußkraut als Füllung vorbereiten, in die Gans geben, und diese zunähen.

Den ersten Schluck Rotwein genießen.

Die Gans mit der Brust nach unten in die Fettpfanne ihres Backofens legen, und mit Wasser und etwas Sherry angießen.

Nach ca. einer knappen Stunde die Gans auf den Rücken wenden und mit einer Nadel mehrere Male in die Haut unterhalb der Keulen stechen, damit das Fett austritt. Bei **190 °C** noch ca. **2 Stunden** braten und in den letzten **10 Minuten** die Gans mit Salzwasser bestreichen und mit dem Sud übergießen.

Den Sud abgießen und das Fett abschöpfen, mit Geflügelfond aufgießen und mit Piment, Nelken, Lorbeer, Pfeffer, Wachholder und Thymian abschmecken.

Etwas Tomatenmark und den Rest aus der Rotweinflasche zugeben.

Ganz besonders schmecken dazu in Zucker karamellierte Maronen.

Als Beilage reichen Sie Bratkartoffeln oder Klöße, und Rotkohl mit Äpfeln.

Wir wünschen guten Appetit