



# Gänse - oder Entensoße

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-6
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-6', 'yield' : " } });
```

Für das Feiertagsgeflügel, gar nicht so leicht!

**Vorbemerkung:** Aus der klassischen Gans oder Ente, (Mit Wasser angesetzt) ist es schier unmöglich eine anständige Soße herzustellen, das kennt jede Hausfrau. Aber Gekonntgekocht weiß Rat, so kann es gehen: nämlich aus Hals, Haut und Geflügelspitzen.

## Zutaten

- Gänse- oder Enten-Hals, Haut und Flügelspitzen
- 1 El Pflanzenöl
- 1 Gläschen brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- 1/2 l trockener Rotwein
- 1 Tl Tomatenmark
- Beifuß, gerebelt
- 1 Zweig frischen Thymian
- Zimt
- 8 Pfefferkörner
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 1 Orange (hiervon der Abrieb)
- 1 El Markenbutter
- Etwas Puderzucker
- Speisestärke
- 250 g Röstgemüse aus
- Zwiebeln
- Porree
- Sellerie
- Zweige Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### **Schritt1**

Der mit "Wasser angesetzte Prachtvogel" ist gebraten und muss noch im Rohr kross werden.

### **Schritt2**

Den Ansatz - Sud abstehen lassen, völlig entfetten, das Fett für Gänse - oder Entenschmalz weiter verarbeiten.

### **Schritt3**

Der Ansatz:

### **Schritt4**

Den Bratensud durch ein Küchensieb passieren und in einer kleine Kasserolle etwas weiter reduzieren.

### **Schritt5**

Das Röstgemüse in etwas Pflanzenöl scharf anbraten, Farbe nehmen lassen und wenig Tomatenmark und Puderzucker anschwitzen.

### **Schritt6**

Leicht karammelisieren, mit dem Rotwein angießen, fast völlig einkochen lassen.

### **Schritt7**

Den eigenen, reduzierten Bratensud und den braunen Geflügelfond erst jetzt aufgießen.

### **Schritt8**

Beifuß, Thymian, Zimt, Zitruschalen und Pfefferkörner in einem Laschen - Teebeutel dazu geben.

### **Schritt9**

Auf die benötigte Menge, kräftig im Geschmack, reduzieren lassen.

### **Schritt10**

Leicht mit etwas angerührter Speisestärke "sämig" binden, kurz vor dem Servieren etwas braune Butter darüber geben.

**Rezeptart:** Braune Soßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaense-oder-entensosse/>