



# Gänseweißsauer Norddeutsche Art

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 30m
- **Zubereitungszeit:** 45m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '45m', 'prep_time' : '30m', 'servings' : '3-4', 'yield' : " } });
```

Fast vergessen, wer kennt es noch? Ob Schleswig Holstein, Mecklenburg-Vorpommern oder Hamburg, wer will behaupten wo dieses Gericht genau beheimatet ist und doch in ganz Norddeutschland bekannt und geschätzt

## Zutaten

- 1/2 junge Bauerngans
- 2 - 3 Kalbsknochen
- Etwas Suppengrün als Röstgemüse in groben Würfeln
- Etwas heller Balsamico
- 8 Blatt Gelatine pro L Flüssigkeit
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Beifuss, 2 Lorbeerblätter, 6 - 8 Pfefferkörner, 2 - 3 Nelken,

## Zubereitungsart

### Schritt1

### Schritt2

Die Vorbereitungen:

### Schritt3

Eine 1/2 junge, frische Bauerngans putzen, waschen, flämmen und von allen Innereien befreien. Gut innen und außen mit Salz, Pfeffer, Beifuss, Majoran und etwas Thymian würzen.

### Schritt4

Der Ansatz:

## **Schritt5**

In einem ausreichend großen Bräter von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, herausnehmen. Im gleichen Bräter das Röstgemüse 2 - 3 min. anschwitzen, die Gewürze sowie die Kalbsknochen dazugeben. Soviel Wasser auffüllen, dass die Gans zu 3/4 bedeckt ist. Leise ca. 2 Stunden köcheln lassen, bis die Gans weich ist.

## **Schritt6**

Herausnehmen, auskühlen lassen und ausbrechen - auslösen.

## **Schritt7**

In möglichst große Stücke schneiden.

## **Schritt8**

( in 1/4 Brust, 1/4 Keulen und diverses Kleinfleisch wie Flügel etc.)

## **Schritt9**

Der Aspik:

## **Schritt10**

Den Fond passieren, gänzlich entfetten.

## **Schritt11**

(Die letzten Fettaugen bekommt man am besten mit einem Küchentrepp herunter).

## **Schritt12**

Mit hellem Balsamico kräftig, recht pikant abschmecken.

## **Schritt13**

Pro Liter Flüssigkeit 8 Blatt Gelatine dazugeben, gut auflösen lassen.

## **Schritt14**

(Vorher in kaltem Wasser einweichen)

## **Schritt15**

Erkalten lassen und die Festigkeit des Aspiks prüfen.

## **Schritt16**

(Das kann man beschleunigen, indem man 2 Esslöffel von dem Fond auf eine Untertasse gibt und 5-6 Minuten ins Tiefkühlfach stellt).

## **Schritt17**

Der "bernsteinfarbene Aspik" sollte keinesfalls zu fest sein, sondern einen leichten, appetitlichen

Schmelz aufweisen.

### **Schritt18**

Der Aufbau:

### **Schritt19**

In eine große Schüssel, ggf. Auflaufform, 3 - 4 Kellen Gänsefond als "Boden" geben und im Kühlschrank zunächst anziehen lassen.

### **Schritt20**

In der Zwischenzeit die ausgelösten, abgekühlten Gänseteile auf der Hautseite in Butterschmalz anbraten. Nochmals salzen und pfeffern. auskühlen lassen und in Scheiben tranchieren.

### **Schritt21**

Die Schüssel oder die Auflaufform damit auslegen und mit Aspik bedecken.

### **Schritt22**

Nun kann man das Gänseweißsauer noch garnieren mit:

### **Schritt23**

Ei - Scheiben, Gürkchen, pochierte Möhrenscheiben, oder Zwiebeln.

### **Schritt24**

3 - 4 Stunden kalt stellen, anziehen lassen.

### **Schritt25**

### **Schritt26**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt27**

Mit krossen Bratkartoffeln und frischen Blattsalaten in French Dressing servieren.

**Rezeptart:** Hamburgisch, Mecklenburgisch **Tags:** gans, mecklenburg-vorpommern, norddeutsch

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaenseweissauer-norddeutsche-art/>