



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/>