

Gänseeintopf mit Dill und Meerrettich

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 1:35 h
- **Fertig in** 2:000 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:35 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Was denn nur mit den Resten der Weihnachtsgans machen? Hier eine zünftiger Gänse Eintopf als ideale Resteverwertung!

Zutaten

- Die gehackten Knochen der Weihnachtsgans
- Gänsehals, Flügelspitzen, Magen und Herz, gewaschen
- Ev. Reste vom Gänsebraten, grob gewürfelt
- 300 g Suppengrün, geputzt, gewaschen, grob gewürfelt
- 2 mittelgroße Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Gläser brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- 1 Lorbeerblatt, 10 schwarze Pfefferkörner
- 2 Zweige frischer Thymian
- 300 g Kartoffeln, in groben Würfeln
- 3 - 4 Weißkohlblätter, ohne Strünke, gewaschen, in 2 cm großen Blättern
- 2 Petersilienwurzeln in 2 cm großen Blättern
- 1 große Möhre, in 2 cm großen Blättern
- 1 Tomate, geviertelt
- 3 Stiele glatte Petersilie
- 1 Tl Kümmel
- 1 Stange Porree (klein)
- 1 El Apfelessig
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stiele Dill, gehackt
- 2 El frisch geriebenen Meerrettich

Zubereitungsart

Schritt1

Die Innereien mit den Gänseknochen, dem Suppengrün, Zwiebeln und dem braunen Gänsefond aufsetzen und mit Wasser bedecken.

Schritt2

Salzen und ca. 90 min. leise auskochen lassen. Nach 50 min. Lorbeer, Tomate, Pfefferkörner, Thymian und Petersilie zugeben.

Schritt3

Danach durch ein feines Küchensieb passieren.

Schritt4

Topf wieder aufs Feuer setzen, zunächst die Kartoffeln, etwas Zeit versetzt den Weißkohl, Petersilienwurzel und Möhren zufügen.

Schritt5

Alles ca. 15 min. leise köcheln lassen, mit Kümmel, Essig und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Schritt6

Kurz vor dem Servieren das Gänsefleisch nur heiß werden lassen.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mit frisch geriebenem Meerrettich und gehacktem Dill anrichten und zünftiges Bauernbrot dazu reichen.

Tags: preiswert, winterlich, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaenseeintopf-mit-dill-und-meerrettich/>