

# 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/>