

## Gänsebrust Rheinische Art

Die Martinsgans Rheinische Art wird mit einer aromatischen Füllung aus Äpfeln, Maronen und Lebkuchen oder Printen gefüllt. Wir bereiten eine Gänsebrust zu – die kleinere Menge ist perfekt für zwei bis vier Personen.



Portionen: 4

Vorbereitung: 25 min

Zubereitung: 2 h

Zeit gesamt: 2 h 25 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

### Zutaten für die Gänsebrust:

- 1 doppelte, entbeinte Gänsebrust
- 1 großer Boskoopapfel (200 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 200 g Esskastanien, geschält und gekocht
- 2 große Schalotten
- 1 Möhre
- 3 Zweige Thymian
- 2 EL Gänseschmalz, aufgeteilt (alternativ Butterschmalz)
- Salz
- Pfeffer
- ¼ TL getrockneter Beifuß
- ½ l Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Pimentkörner

**Außerdem:**

- 50 g Aachener Kräuterprinten (etwa 2 Stück)

**Besondere Utensilien:**

- Küchengarn
- Ofenfeste Pfanne mit Deckel oder Bräter

**Zubereitung:**

- **Für die Gänsebrust** den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und die Gänsebrust aus dem Kühlschrank nehmen.
- Den Boskoop schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in etwa ein Zentimeter große Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen und beiseite stellen.
- Die Esskastanien grob hacken und zu den Apfelwürfeln hinzufügen.
- Die Schalotten schälen. Eine Schalotte fein hacken, eine Schalotte achteln.
- Die Möhre waschen und in dicke Scheiben schneiden.
- Den Thymian waschen, trockenschütteln, die Blättchen von den Stielen streifen und fein hacken.
- Einen Esslöffel Gänseschmalz in einer Pfanne erhitzen und die gehackte Schalotte darin bei mittlerer Hitze glasig dünsten.
- Apfel und Esskastanien hinzufügen und unter Rühren ein bis zwei Minuten mitbraten.
- Apfelmischung mit Salz, Pfeffer, Thymian und Beifuß würzen und vom Herd nehmen.
- Die Gänsebrust mit Küchenkrepp trockentupfen, mit der Hautseite nach unten auf ein großes Schneidebrett legen und vorsichtig etwas dünner klopfen.
- Gänsebrust mit Salz und Pfeffer würzen und gleichmäßig mit der Apfelfüllung belegen.
- Die Querseiten etwas einschlagen und die Gänsebrust von einer Längsseite aus einrollen.
- Mit Küchengarn zu einem Rollbraten binden und von außen mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das restliche Gänseschmalz in einer ofenfesten Pfanne mit Deckel oder einem Bräter erhitzen und die Gänsebrust darin von allen Seiten scharf anbraten. Dabei darauf achten, dass der Braten für den restlichen Garvorgang mit der Naht nach unten zu liegen kommt.
- Schalottenachtel und Möhrenstücke hinzufügen und ebenfalls kurz mit anbraten.
- Geflügelfond in den Bräter gießen, Lorbeer und Pimentkörner hinzufügen, den Deckel auflegen und im vorgeheizten Backofen 75 Minuten garen lassen.
- Bräter aufdecken und die Temperatur auf 180 °C steigern.
- Die Gänsebrust mit etwas Bratensud begießen und offen weiterbraten, bis sie knusprig ist, etwa 20 Minuten.

- Aus dem Ofen nehmen, die Gänsebrust aus dem Bräter nehmen und abdecken.
- Den Garsud gegebenenfalls entfetten, durch ein feinmaschiges Sieb in einen kleinen Topf gießen, passieren und den Siebinhalt entsorgen.
- Printen hineinkrümeln und alles unter Rühren aufkochen lassen, bis die Soße bindet. Nochmals abschmecken.
- Gänsebrust Rheinische Art vom Küchengarn befreien und in Scheiben schneiden. Mit der Soße anrichten und servieren – dazu schmecken Apfelrotkohl und Kartoffelklöße – **Mahlzeit!**