

## Gänsebrust mit Rotweinsauce

Für 4 Portionen

2 Gänsebrüste je 800 g

Salz, Pfeffer

1/8 l Rotwein

1/8 l Wasser

3 EL. Crème fraîche

1 TL. Mehl

Gänsebrüste abspülen, mit Küchenpapier abtrocknen und mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Haut mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Auf einem Rost über der Fettpfanne im Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten braten. Während der Bratzeit hin und wieder mit Salzwasser esslöffelweise begießen. Für die Sauce Bratensud in einen Topf gießen, entfetten und mit Rotwein und Wasser auffüllen. Aufkochen lassen, Crème fraîche unterrühren und mit Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gänsebrustfleisch vom Knochen lösen und in Scheiben schneiden.

Guten Appetit



SPARGELHOF  
**Bolhuis**

Quebbern 15, 22889 Tangstedt-Kringel  
Tel: 04109/252930