



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Gänsebrust mit Knochen und Haut im Römertopf

1 Gänsebrust  
2 Äpfel  
4 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1-2 TL Majoran  
1-2 TL Thymian  
1-2 TL Kräuter der Provence  
Paprika edelsüß  
Pfeffer aus der Mühle  
Salz  
Geflügelbrühe  
Öl



**Gänsebrust im Römertopf  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Äpfel, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und vierteln. Man gibt alles in den gewässerten Römertopf. Der Römertopf muss immer mindestens 1/2 Std. vor gebrauch gewässert werden, Topf und Deckel. Auf die Apfel - Zwiebel - Knoblauchmischung gibt man den Majoran, Thymian und die Kräuter der Provence. Die Gänsebrust von allen seiten mit Salz und Pfeffer würzen, Paprika edelsüß nur die Unterseite nicht die Hautseite. Jetzt die Gänsebrust mit der Hautseite nach oben auf die Apfel - Zwiebel - Knoblauchmischung legen und den Römertopf mit Deckel in den kalten Backofen stellen. Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 180 Grad. Der Römertopf bleibt jetzt 3 Std. und 15 Min. im Backofen. Ist die Zeit abgelaufen nimmt man den Deckel ab und lässt den Römertopf noch für ca. weitere 15 Min. im Backofen. Nach Ablauf der Zeit nimmt man die Gänsebrust aus dem Römertopf und stellt sie warm. Das was sich noch im Römertopf befindet füllt man mit einem Schaumlöffel in einen kleinen Topf um daraus entsteht die Soße, am besten alles einfach mit einem Zauberstab pürieren. Mit der Geflügelbrühe kann man entscheiden wie die Konsistenz der Soße sein soll, dicker oder dünner. Anstatt Geflügelbrühe kan man auch einfach Wasser oder Rotwein oder Portwein verwenden. Die Soße vor dem Servieren kurz nochmal aufkochen.

Dazu passen Knödel und Rotkohl