

Überbackene Gänsebrust

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 Portionen

2	Gänsebrüste	1 kg	Herzoginkartoffeln
1/2 TL	Zimt	300 g	Aprikosen
120 g	getrocknete Pflaumen	120 g	getrocknete Feigen
4	Eier	8 Scheiben	Toast
80 g	weiche Butter		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Gänsebrust vakuumieren und bei 85°C für 10 Stunden garen.
2. Danach die Haut entfernen und die Brust vom Knochen lösen.
3. Die Rinde vom Toast entfernen und mit dem Trockenobst und der Gänsehaut fein würfeln.
4. Danach mit der Butter, 2 Eiern und 2 Eigelb zu einem Teig kneten. Mit etwas Zimt und Salz würzen.
5. Die Gänsebrust mit Pfeffer und Salz würzen.
6. Die Masse daraufgeben und bei 160°C für ca. 15 Minuten backen.
7. Dann kurz gratinieren und mit den Herzoginkartoffeln anrichten.

Dazu passt Preiselbeer-Dip sehr gut.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Überbackene Gänsebrust

Stand 11.08.2021