



Mediterrane Gans

Schritte: 7

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

5 Portionen

1	Gans	250 g	Frischkäse
100 g	getrocknete Tomaten	750 g	Kartoffeln
65 g	Butter		Muskat
	Paprikapulver		Rotwein
	Zwiebeln		Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Zubereitung

1. Die Gänse in der Pfanne anbraten, danach würzen und im Ofen bei 160 °C für ca. 1,5 Stunden backen.
2. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen.
3. Mit Butter und Frischkäse stampfen und mit Salz und Muskat abschmecken.
4. Zwiebeln würfeln und scharf anbraten und mit Paprikapulver bestreuen.
5. Getrocknete Tomaten dazu geben und mit Rotwein ablöschen.
6. Mit etwas von dem Gänsefond auffüllen und einkochen lassen.
7. Die Soße pürieren und anrichten.