

Weihnachts-Rezepte



BRATZEIT

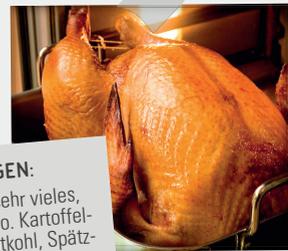
ca. 3 Stunden (große Gans: ca. 40 Min./kg, kleine Gans ca. 50 Min./kg) bei 180°C im Backofen. Oder bei 160°C im Heißluftofen. Bitte beachten: Mit Füllung verlängert sich die Bratzeit um ca. 40-50 min.

WEIDEGANS (GLEICHES GILT BEI ENTE & FLUGENTE)

- 1 Gans waschen und abtrocknen, überschüssiges Fett herausnehmen.
- 2 Innen und außen mit Geflügel-Gewürzmischung „Magdalenas Art“ aus unserem Hause gut würzen. Eine Zwiebel und einen Apfel jeweils halbiert oder geviertelt, und evtl. etwas Beifuss in die Gans einlegen.
- 3 Flügel und Keulen fest an den Körper schnüren.
- 4 Zuerst mit der Brust nach unten in die Bratpfanne oder Fettpfanne legen, ca. 1 Tasse Salzwasser zugeben; nach der halben Bratzeit wenden!
- 5 Während der Bratzeit die Gans ab und zu übergießen. Kurz vor Ende der Bratzeit evtl. noch mit Bier überpinseln.

PUTE

- 1 Die Pute waschen und gut abtrocknen.
- 2 Von innen und außen gut würzen (sehr gut eignet sich dazu die Geflügel-Gewürzmischung „Magdalenas Art“ aus unserem Hause). Je nach Geschmack kann man eine Zwiebel und einen Apfel, jeweils halbiert, in die Pute geben.
- 3 Schieben Sie mit der Hand unter die Haut zwischen Hals-Ausschnitt und Brust etwas Butter oder legen Sie Speckscheiben über die Pute
- 4 Flügel und Keulen fest an den Körper binden.
- 5 Pute mit Öl überpinseln.
- 6 Nun mit der Brustseite zuerst nach unten in die Bratpfanne oder Fettpfanne legen. Ca. 1 Tasse gesalzenes Wasser dazugießen. Nach Ablauf der halben Bratzeit wenden.
- 7 Nicht vergessen die Pute während der gesamten Bratzeit etwa alle 20-30 min. zu übergießen!



BEILAGEN:

Dazu passt sehr vieles, z.B. Semmel- o. Kartoffelknödel mit Rotkohl, Spätzle oder Nudeln mit Salat, Pommes oder Kroketten mit Gemüse

BRATZEIT

Pro kg rechnet man bei einer großen Pute: ca. 40 Min./kg, bei einer kleinen Pute ca. 50 Min./kg. bei 180°C im Backofen bzw. 160°C im Heißluftofen.

Für eine gute Soße empfehlen wir:

Flügelspitzen und Hals abtrennen, zusammen mit Zwiebeln und Karotten scharf anbraten. Mit Rotwein ablöschen. Wir empfehlen: „Bruddler“ vom Weingut Keller. Verfeinern mit Tahedl Bratensoße. Danach ca. 2h ziehen lassen. Das oben abgesetzte Fett abschöpfen – dieses kann z.B. mit 2 EL für die Verfeinerung von Semmelknödeln oder Rotkraut verwendet werden.

Füllen Sie das überschüssige Fett in ein Glas, im Kühlschrank ist es ca. 2 Wochen haltbar und kann zum Verfeinern von anderen Gerichten genutzt werden. Soße dann durch einen Sieb drücken, mit Pfeffer und Salz abschmecken, fertig!

Mehr Rezepte finden Sie auch online: