

GÄNSEFLÜGEL GESCHMORT

ZUTATEN

- 2 Stück Gänseflügel
- 1 Zwiebel würfeln
- 1 Apfel würfeln
- Öl
- 250 ml Gänsefond
- Salz
- Pfeffer
- Beifuss
- Rosmarin
- 1 Lorbeerblatt

ZUBEREITUNG

- 1 • Backofen auf 160 Grad/ Umluft vorheizen
- 2 • Zuerst das Fleisch von der dünnen Seite her lösen, etwas zurückschieben und den Knochen absägen. Bei der Gelegenheit kann das Mark mit einem Fleischspieß aus dem Knochen gelöst werden.
- 3 • Die Gänseflügel kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuss würzen.
- 4 • Zwiebel im Bräter mit etwas Öl anbraten und die Flügel darüber legen, anschliessend die Hälfte des Fonds angiesen. Mark zugeben.
- 5 • Im geschlossenen Bräter ca. 1,5 Std. schmoren lassen, nach ca. 1 Std. restlichen Fond zugeben.
- 6 • Nach Ende der Bratzeit Deckel abnehmen und Obergrill einschalten und knusprig braten.