

Geschmorte Rotwein-Gans

Zutaten für 4-6 Personen

30 g getrocknete Steinpilze
1 junge Gans (ca. 3 kg, in 8 Stücke geteilt)
je 2 Zweige Salbei und Rosmarin
1 Lorbeerblatt
3 Knoblauchzehen
½ l Rotwein
Salz, Pfeffer
2 EL Olivenöl
¼ l Geflügelbrühe
1 Möhre
1 Stange Staudensellerie
2 EL Tomatenmark

Die Steinpilze in 150 ml warmen Wasser einweichen. Die Gänseteile mit Kräuterzweigen und Lorbeerblatt in eine Schüssel legen. Den Knoblauch schälen und dazupressen. Rotwein darüber gießen und die Gänseteile 3 Std. darin marinieren.

Gänseteile aus der Marinade nehmen, abtupfen, salzen und pfeffern. Olivenöl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin 7-10 Min. anbraten. Das Fett abgießen und die Marinade mit Kräutern, Brühe und Pilzen samt Einweichwasser zum Fleisch geben. Das Fleisch im geschlossenen Topf bei niedriger Hitze 30 Min. schmoren. Inzwischen Möhre und Sellerie waschen, putzen und die Möhre schälen. Möhre und Sellerie fein würfeln. Mit dem Tomatenmark unter das Gänsefleisch mischen. Alles weitere 2 Std. zugedeckt schmoren. Vor dem Servieren eventuell nochmals Fett abschöpfen. Dazu passen Ciabatta oder in Butter geratene Polentaschnitten.