

## Rezept für die Weihnachtsgans

Die Gans waschen, abtrocknen und anschließend mit der gesamten Gewürzmasse von innen und außen einreiben. Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine Fettpfanne auf die untere Schiene geben und mit Wasser füllen. Ein Rost auf die obere Schiene geben und die Gans mit der Öffnung nach unten auf das Rost legen. Nach einer Stunde Garzeit den Backofen auf 170°C zurückstellen und die Gans auf den Rücken legen. Die Gans etwa 2-3 mal mit guter Butter bestreichen und dabei die Haut mit einer Nadel mehrmals einstechen. Nach weiteren 2 Stunden Garzeit das Fett aus der Pfanne gießen, mit Wasser den Fond lösen, um daraus eine Soße zu bereiten.

Guten Appetit...

## Entenbrust in Orangensauce

4 Entenbrustfilets a 250 - 300 g  
Salz und Pfeffer  
Rosmarin  
Fett zum Anbraten  
2 Zwiebeln  
Rotwein  
Orangensaft

Die Haut der Entenbrust einschneiden und von beiden Seiten kräftig würzen, in der Pfanne anbraten, herausnehmen und die gewürfelten Zwiebeln in dem Bratfett anbraten und Farbe nehmen lassen. Mit Rotwein ablöschen und runterkochen lassen. Danach mit Orangensaft ablöschen und runterkochen lassen, mit Wasser auffüllen und kurze Zeit köcheln lassen. Die Sauce passieren und mit Mehl binden, zum Schluß abschmecken.