

STOPPELGANS

mit Pflaumensauce und Kartoffelnocken (für 4 Pers.)

Für die Gans

1 x Claßen Stoppelgans®

Salz & Pfeffer

Butter

1 Glas GOOSIES Gänsesauce

2 Tassen Pflaumenmus

Die Gans mit Salz und Pfeffer würzen und in Butter bei 180°C (Ober- und Unterhitze) gar und goldbraun braten (Bratzeit 1,5- 2 Stunden, dabei häufig wenden und gießen). Den Gefügelfond aufheben, das Pflaumenmus zugeben, etwas reduzieren, abschmecken und durch ein Haarsieb passieren.

Für die Kartoffelnocken

1 kg mehlig kochende Kartoffeln

2 Ei Mehl

2 Ei Mondamin

4 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat

Die weichgekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und leicht abkühlen lassen. Mit den Eiern, Mehl, Speisestärke und den Gewürzen zu einer glatten Masse rühren.

Nocken formen: Nehmen Sie mit einem Teelöffel die Kartoffelmasse, ziehen diese durch die Handfläche und streifen mit dem Zeigefinger die Nocken vom Löffel in das siedene Salzwasser.

Machen Sie zuerst eine Garprobe. Zerfallen die Nocken, geben Sie noch etwas Mehl und Speisestärke hinzu. Die Nocken sind in zwei Minuten fertig gegart. Nehmen Sie die Nocken aus dem Wasser und lassen Sie diese etwas abkühlen. Danach mit etwas Gänseschmalz leicht in einer Pfanne anbraten.

Um das Gericht abzurunden, können Sie noch einen frischen Salat reichen.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen Familie Claßen.