

# STOPPELGANSVARIATION

Da es die Stoppelgänse nur als ganze Tiere zu kaufen gibt, haben wir hier ein Rezept, um den einzelnen Stücken (Brust und Keulen) der Gans gerecht zu werden.

---

## Für das Gänsegeschnetzelte

---

1x Claßen Stoppelgans (Brust)  
125 ml Sahne  
2 TL Mehl  
1 St Porree  
200 g braune Champignons  
Salz, Pfeffer, Thymian & Schnittlauch

---

Die Haut vorsichtig von der Brust trennen und in feine Würfel schneiden. Die Gänsebrust in sehr dünne Streifen schneiden.

---

## Für die Marinade

---

100 ml Madeira  
1 Zweig Thymian  
1 EL Honig

---

Die Gänsebruststreifen in der Marinade über Nacht abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Wok erhitzen und die Gänsehautwürfel knusprig ausbacken und auf Küchenpapier abfetten. Zuviel ausgetretenes Fett separat aufheben. Nun die Gänsebruststreifen aus der Marinade nehmen, gut abtropfen, und auch kurz anbraten, ebenfalls aus dem Wok nehmen und abgedeckt an die Seite stellen. Die geviertelten Champignons und fein geschnittene Porreestange im Wok schwenken. Das Gänsefleisch wieder zugeben und mit dem Mehl bestäuben. Nun die restliche Marinade und die Sahne zugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei Bedarf noch etwas Thymian zugeben. Mit der gebackenen Gänsehaut und Schnittlauchröllchen garnieren.

Als Beilagen eignen sich Nudeln oder Reis mit einem Salat sowie Semmelknödel mit geschmorten Rosenkohlblättern.

# STOPPELGANSVARIATION

---

Für das Gänsesteak

---

1x Claßen Stoppelgans (Keulen)

Salz & Pfeffer

Schmalz

---

Die ausgelösten Keulen der Stoppelgans müssen hohl vom Knochen gelöst werden. Mit Salz und Pfeffer würzen und nach Belieben mit weiteren Gewürzen abrunden. Nun die Stücke wieder etwas in Form bringen und in heißem Schmalz von beiden Seiten scharf anbraten und im vorgeheizten Ofen bei 170° 20 Minuten rosa garen.

Ein solches Steak lässt sich auch auf dem Grill zubereiten. Dafür sollte man das Steak auf direkter Hitze angrillen und bei indirekter Hitze weitergaren.

Hierzu reichen Sie kleine, im Ganzen gegarte Countrykartoffelchen, die in Rosmarin und Paprikabutter geschwenkt werden.

**EINEN GUTEN APPETIT**  
wünscht Ihnen Familie Claßen.