

Gänsebrust und Gänsekeule klassisch

Eine Gänsebrust ca. 1,4 kg für 3 Personen, alternativ eine Gänsekeule für 1 Person, etwas Wasser oder Geflügelfond, Salz, Pfeffer, Äpfel, Orangen und Zwiebeln.

1. Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Gänsebrust/Gänsekeule säubern, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Die Brust/Keule in der Fettpfanne auf ein Bett von Apfelspalten, Zwiebelringen und Orangenscheiben legen (Hautseite nach oben) und etwas Wasser oder Geflügelfond dazu geben.
4. Die ersten 30 Minuten bei 200° anbraten. Danach bei 160° weiter garen: Gänsebrust (1,4 kg) ca. 2 Stunden und 20 Minuten, Gänsekeulen (600 g) ca. 1 Stunde und 40 Minuten.
5. Zuletzt mit Salzwasser bepinseln und bei 200° 20 Minuten bräunen.
6. Aus den restlichen Zutaten eine leckere Sauce zaubern.

Passend und lecker dazu: Timm's hausgekochter Rotkohl.

Tip: Bereiten Sie die Bratensauce schon mit Gänseklein und Gänserücken vor oder kaufen Sie sich unsere leckere Bratensauce.

Weitere Garzeiten für Geflügel

Flugenten 2,0kg:	200° ca. 20 Min., 160° ca. 2 Std. u. 10 Min., 200° ca. 20 – 30 Min.
Flugenten 4,0kg:	200° ca. 20 Min., 160° ca. 3½ Std., 200° ca. 20 – 30 Min.
Flugentenfilet 400g:	180° ca. 40 min., 200° unter dem Grill ca. 10 min.
Flugentenkeulen 350g:	180° ca. 1 Std., 200° ca. 20 Min.
Gänse 4,5kg:	200° ca. 30 Min., 160° ca. 3½ Std., 200° ca. 30 Min.
Gänsekeulen 600g:	200° ca. 30 Min., 160° ca. 1 Std. u. 40 Min., 200° ca. 20 Min.
Gänsebrust 1,4kg:	200° ca. 20 Min., 160° ca. 2½ Std., 200° ca. 20 Min.
Kaninchen 1,7kg:	180° ca. 2½ Std. Schmoren z. B. in Brühe oder Rotwein
Puten 5kg:	200° ca. 30 Min., 160° ca. 2 Std., 200° ca. 30 Min.
Puten 8kg:	200° ca. 30 Min., 160° ca. 2½ Std., 200° ca. 30 Min.
Puten 12kg:	200° ca. 30 Min., 160° ca. 3 Std., 200° ca. 30 Min.

Alle Angaben sind Richtwerte von links nach rechts. Unsere Empfehlung: Bitte nutzen Sie Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen. Tipp: Die Putze mit Alufolie einwickeln und nur die letzten 30 Min. ohne Folie bräunen.

Entenbrustfilet

Für 3 – 4 Personen

3 – 4 Stücke Entenbrustfilet à ca. 400g
Salz, Pfeffer, Thymian
3 große säuerliche Äpfel
4 Zwiebeln
etwas geräucherten Speck
eventuell etwas Calvados oder Cognac

1. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Entenbrustfilets säubern und mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
3. Zwiebeln abschälen, Äpfel waschen und in grobe Stücke schneiden. Apfel- und Zwiebelstücke in eine Auflaufform legen, die Entenbrüste mit der Hautseite nach oben darauflegen.
4. In den vorgeheizten Backofen schieben und 40 Min. braten lassen. Nach Geschmack mit Calvados, Cognac oder Bratensaft begießen und bei 200° unter dem Grill noch 10 Minuten kross werden lassen.
5. Die Filets aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und in dünne schräge Scheiben schneiden.
6. Aus den restlichen Zutaten eine leckere Sauce zaubern.

Niedertemperaturvariante: Braten Sie die Entenfilets 45 Min. bei 130° und anschließend 10 Min. bei 200°.

Tip: Bereiten Sie die Bratensauce schon mit Gänseklein und Gänserücken vor oder kaufen Sie unsere leckere Bratensauce.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht
Ihr **Gebrüder Timm-Team**

Weihnachtspute

Wir empfehlen Ihnen ausgewachsene Puten ab 5kg, die mit verschiedenen Füllungen zubereitet werden können. Die Pute wird gesalzen, gefüllt und mit etwas Wasser auf die Fettpfanne gegeben. Jeweilige Bratzeit ohne Füllung: Bei 5kg ca. 3 Stunden, bei 8kg ca. 3,5 Stunden, bei 12kg ca. 4 Stunden. Die Pute erst 30 Minuten auf 200° im vorgeheizten Backofen bei Ober- und Unterhitze anbraten, danach bei 160° weiter garen. Die letzten 30 Minuten bei 200° bräunen lassen.

Tipp: Die Pute mit Alufolie einwickeln und nur die letzten 30 Min. ohne Folie bräunen.

Sellerie-Apfel-Walnuss-Füllung

250g Zwiebelscheiben in Butter anbraten, 2 – 3 eingeweichte Semmeln. Selleriestangen nach Belieben in 1cm dicke Stücke schneiden, 2 Äpfel (säuerlich) in Würfel schneiden, 125g zerkleinerte Walnüsse, 1 Bund Petersilie, etwas Sahne. Alles miteinander vermengen.

Maronen-Füllung

500g frische Maronen rösten und pellen (oder 375g aus der Dose) in kochendem Salzwasser 15 Minuten kochen, abtropfen und fein hacken. ½ Tasse Butter schmelzen, 1 große gehackte Zwiebel darin dünsten, dazu ein großer geriebener Apfel und die Maronen. 2 Minuten sautieren. Gehackte Kräuter nach Belieben zugeben.

Preiselbeer-Füllung

1 Tasse Preiselbeeren im Mixer zerkleinern, ¼ Tasse Zucker, ¼ Tasse geschmolzene Margarine mit 3 Tassen Semmelbrösel mischen. Dazu ½ Tasse Rosinen, 1 TL Salz, ¼ TL Zimt, etwas Zitronenschale und 1 Tasse Hühnerbrühe. Alle Zutaten miteinander vermengen.

Apfel-Zwiebel-Füllung

Äpfel und Zwiebeln, Menge nach Belieben, grob schneiden.

Die Innereien (Herz, Magen und Leber) können klein gehackt in jede Füllung mit eingearbeitet werden.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht
Ihr **Gebrüder Timm-Team**

Gänsebraten oder Entenbraten zu Weihnachten

1. Den Backofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Schneiden Sie Äpfel und Zwiebeln in grobe Stücke und geben diese mit etwas Wasser in einen Bräter, (kein Fett dazugeben).
3. Die Gans oder Ente von außen und innen salzen und pfeffern, mit Majoran und 1 – 2 Boskop-Äpfeln füllen.
4. Die ersten 20 Minuten bei 200° anbraten.
5. Danach bei 160° weiter garen:
Flugenten 2 kg ca. 2 Stunden und 10 Minuten
Gans und Flugente 4 kg ca. 3½ Stunden
Gänse 5 kg ca. 4¼ Stunden
6. Die Gans oder Ente zum Schluss mit Bratensaft übergießen. Weitere 20 – 30 Minuten bei 200° bräunen. So erhält Ihre Gans bzw. Ente eine schöne knusprige Haut.
7. Den Bratensaft entfetten und als Sauce binden. Als Gemüse dazu schmeckt z. B. unser hausgemachter Rotkohl oder Rosenkohl.

Wir empfehlen Ihnen das Gänsefett zur Zubereitung von Rotkohl, Sauerkraut, Grünkohl oder auch zum Bratkartoffeln braten zu nehmen. Lecker.

Tipp: Bereiten Sie die Bratensauce mit Gänseklein und Gänserücken vor oder kaufen Sie unsere leckere Bratensauce.

Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht
Ihr **Gebrüder Timm-Team**