



PREMIUM QUALITÄT



Freiland Gans
aus bäuerlicher Aufzucht

*Dem Geschmack
zuliebe*

Kontrollierte Aufzucht im Auftrag von G. Baumann

G. Baumann

www.wild-und-gefluegel-baumann.de

Genuss ist Leidenschaft, die schmeckt!



Aus der Verantwortung für gute und sichere Lebensmittel stellen wir an die rein bäuerliche Aufzucht von Freiland-Gänsen höchste Ansprüche. Die PREMIUM-Gänse von G. Baumann unterliegen, von der Zucht über die Brüterei, strengen Kriterien der artgerechten Freilandhaltung und einer strikten Qualitätskontrolle. Das Ergebnis ist eine ausgezeichnete Qualität, mit zartem, aromatischem Fleisch, einem geringen Fettanteil und angenehm vollem Geschmack. So kommen die PREMIUM-Gänse von G. Baumann immer frisch auf Ihren Tisch.



- Artgerechte Freilandhaltung sorgt für genügend Auslauf und somit hohe Lebensqualität der Tiere.
- Verwendung hochwertiger Futtermittel aus Getreide und Weizen „ohne unzulässige Zusatzmittel“.
- Sorgfältige Verarbeitung, perfekte Kühlung und geringe Transportwege sorgen für „Frische und Premium-Qualität“.

Familie Baumann und Team wünschen Guten Appetit!

Gänsebrust in Rotweinsauce

Den Zucker im Topf karamellisieren, Rotwein zugießen. Zimt, Nelken und die Schale einer halben Orange dazugeben und einige Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und den Rum zum Wein geben. Die Gänsebrust salzen, pfeffern und mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen.

Den Bräter in den kalten Herd geben und die Temperatur auf 180°C stellen.

Nach einer Stunde das angesammelte Fett abgießen. Die Brust mit Wein beträufeln und mit der Haut nach oben in den Bräter legen, den restlichen Wein zugießen.

Die Temperatur auf 130°C reduzieren und nun 2 Stunden garen lassen.

Die Sauce aus dem Bräter abgießen, evtl. noch einmal Fett entfernen. Zusammen mit Lacroix Gänse-Fond aufkochen, etwas einkochen lassen und mit eiskalter Butter montieren. Nach Belieben mit Maronen garnieren.



Zutaten für 2 Personen

- 1 Gänsebrust (ca. 1 kg)
- 125 ml Rotwein
- 2 cl Rum
- 3 TL Zucker
- 1 Stange Zimt
- 3 Nelken
- 1 Orange
- 1 Glas Lacroix Gänse-Fond (400 ml)
- Salz, Pfeffer, Butter

Knusprige Gänsekeule

Die Gänsekeulen waschen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel schälen und vierteln. Zusammen mit den Gänsekeulen in eine Fettpfanne geben.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180°C) ca. ½ Stunde braten, dann mit Gänse-Fond angießen und weitere 1 ¼ Stunden braten lassen.

Im Anschluss die Gänsekeulen zum Krosswerden aus der Sud nehmen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Kräuter-Crème-fraîche verfeinern. Jetzt nur noch 2 EL Preiselbeeren und die vorgegarten Maronen hinzugeben. Dazu passen Knödel und Rotkohl.

Guten Appetit.



Zutaten für 4 Personen

- 4 Gänsekeulen (je 400–450 g)
- Salz, Pfeffer
- 1 Zwiebel
- Kräuter-Crème-fraîche
- Preiselbeeren
- 1–2 Gläser Lacroix Gänse-Fond (400 ml)
- Maronen

Gefüllte Gans mit Äpfeln

Backofen auf 200°C vorheizen, die Gans von innen und außen waschen, trocknen und würzen. Die Äpfel vierteln und in die Gans geben.

Die Gans mit der Brust nach oben in den Bräter legen und ca. 500 ml kochendes Wasser zugießen. Den Ofen auf 180°C reduzieren und die Gans mit Alufolie abdecken.

Die Gans ca. 2½ Stunden garen lassen. Nun die Alufolie abnehmen, die Gans mit Bratensaft übergießen (evtl. die Haut mit einer Gabel anstechen) und weitere 50–60 Minuten garen. Nun die Gans aus dem Ofen nehmen, evtl. Fett abschöpfen und den Bratensaft mit 2 Gläsern (je 400 ml) Lacroix Gänse-Fond ablöschen.

Die Sauce nach Belieben mit Crème fraîche, Preiselbeeren und Maronen verfeinern. Dazu passen Rotkohl, Rosenkohl und Knödel.



Zutaten

- 1 Gans (ca. 4,5–5 kg)
- Majoran und Beifuß
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Salz, Pfeffer, Paprika
- 2 Gläser Lacroix Gänse-Fond (400 ml)
- Preiselbeeren, Maronen



G. Baumann

Geflügel Baumann GmbH, Ursulastraße 8, 50129 Bergheim

Telefon: +49 (0) 2238 43691, Mobil: +49 (0) 177 3524095

info@wild-und-gefluegel-baumann.de, www.wild-und-gefluegel-baumann.de