



Gänsebrust mit Thymian und Rosmarin

(für 4 Personen)

Zutaten

- 2 kg Gänsebrust
- 4 Zweige Thymian
- 4 Zweige Rosmarin
- 200 g Schmand
- Meersalz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Gänsebrust waschen und trockentupfen, mit Meersalz und Pfeffer würzen und in einen Bräter mit etwas Wasser geben. Auf die Gänsebrust und in den Bräter jeweils zwei Zweige Thymian und Rosmarin legen.

Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160°C 45 Minuten braten. Die Zweige von der Brust nehmen und neben die Gans legen. Die Temperatur auf 190°C erhöhen und noch ca. 30 Minuten weiterbraten. Während der Garzeit die Gänsebrust mit dem angesammelten Sud ab und zu einpinseln.

Die fertige Gänsebrust aus dem Backofen nehmen. Die angesammelte Flüssigkeit für die Saucenzubereitung abgießen, Zweige entfernen und mit Schmand andicken. Die Sauce mit Meersalz, Pfeffer und etwas Brühe abschmecken.

Während der Saucenzubereitung die Gänsebrust im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen.

Dazu passen:

Apfelrotkohl und Kartoffelknödel