

## Soße für Gans oder Ente

### Für 4 Portionen:

Gänse- oder Entenklein	1 Suppengemüse	Orangenzeszen
Zitronenzesten	1 Zwiebel	250 ml guter Rotwein
1,5 EL Tomatenmark	0,5 L Brühe	1 Knoblauchzehe
Pfeffer, Salz	Pimentkörner	Lorbeer

Das Gänseklein scharf anbraten, aus dem Topf nehmen, Suppengemüse und Zwiebel hinzufügen, anschmoren lassen und dann das Tomatenmark zugeben und leicht karamelisieren lassen, das gibt dem Fonds eine tolle Farbe.

Mit Rotwein und Brühe ablöschen, Fleisch wieder hinzufügen. Gewürze zugeben und das ganze mindestens 2 Stunden köcheln lassen.

Den entstandenen Fonds durch einen Sieb gießen, fertig. Mit Küchenkrepp ggf. entfetten, einfach Tücher oben auflegen, sie saugen das oben schwimmende Fett auf.

### **Tipp:**

Den entstandenen Fonds zu dem Bratenfonds des Geflügels geben und daraus eine Sauce machen, die mit kalter Butter eine leichte Bindung erhält.

NN am 05. Januar 2025