



Zutaten:

1 Gans (küchenfertig, etwa 5 kg)
Geflügelfond:
1 Bund Suppengrün
1 Liter Hühnerbrühe (Instant)
Füllung:
4 Zwiebeln
3 Stängel Beifuß (evtl. getrocknet)
2 Sternanis
300 Gramm Maronen
400 Gramm Backobst
Salz
Pfeffer (frisch gemahlen)
Soße:
3 EL Sojasauce
2 EL Apfelgelee
2 EL dunkler Soßenbinder

Zubereitung:

Die Gans von innen und außen gründlich abspülen, dabei den Beutel mit den Innereien aus der Bauchhöhle nehmen. Überschüssiges Fett aus dem Bauch entfernen. Eventuell noch vorhandene Federkiele mit der Pinzette entfernen. Gans innen und außen gut trocken tupfen.

Geflügelfond: Den Hals abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Suppengrün putzen, abspülen und in Würfel schneiden. Etwas Gänsefett in einem Topf langsam ausbraten. Die Halsstücke im heißen Fett goldbraun anbraten. Suppengrün zugeben und anrösten. Hühnerbrühe dazugießen und alles etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze kochen lassen. Den Fond durch ein Sieb gießen.

Füllung: Zwiebeln abziehen und würfeln. Beifuß von den Stielen streifen. Zwiebeln, Beifuß, Sternanis, Maronen und Backobst mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 180°C, Umluft

160°C, Gas Stufe 3 vorheizen. Die Gans von innen mit Salz und Pfeffer einreiben und die Füllung hineingeben. Die Bauchöffnung mit kleinen Holzspießchen zustecken. Flügel mit Küchenband zusammenbinden, auf dem Rücken kreuzen, zwischen den Keulen nach vorn ziehen und wie bei einem Schnürschuh um die Holzspieße schlingen und festziehen. Den Bürzel abschneiden. Die Gans mit der Brust nach oben auf den Backofenrost legen. Rost auf die Fettpfanne stellen. Im Ofen etwa 3,5 Stunden braten. Fleisch dabei etwa alle 15 Minuten mit dem Fond begießen.

Soße: Den Schmorfond aus der Fettpfanne in einen Topf gießen, entfetten und den Fond etwas einkochen lassen. Gänsefond mit Sojasoße und Apfelgelee abschmecken und mit etwas Soßenbinder binden. Gans in Portionen schneiden und mit der Soße servieren.



„Ganze Weltalter voll Liebe werden notwendig sein, um den Tieren ihre Dienste und Verdienste an uns zu vergelten.“
Christian Morgenstern

Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Abends wird es jetzt früh dunkel, das Wetter wird ungemütlich – aber wir begrüßen die winterliche Jahreszeit. Bei einem so traumhaften Frühjahr, Sommer und Herbst darf die Sonne jetzt auch mal Pause machen und die Natur zur Ruhe kommen. Wir haben Energie ohne Ende eingelagert und fühlen uns gut für die dunkle Jahreszeit gestärkt.

Bevor wir uns in die Entspannung zurückziehen, kommt aber noch unsere Gänsesaison. In den letzten Monaten sind unsere Gänse herangewachsen, haben sich viel bewegt und wunderbar aufgepasst. Jedesmal, wenn sie Grund für einen Alarm sehen, dann teilen sie dies in voller Lautstärke mit. Auf ihren Streifzügen frisst jede Gans täglich bis zu 1 kg Grünfutter. Davon nehmen sie jedoch nicht zu, deshalb bekommen sie zusätzlich Getreide. Hier versuchen wir den Spagat zwischen schweren Tieren und einem guten Muskelfleisch-Anteil zu schaffen. Unsere Gänse sollen schließlich schwer werden, aber nicht zu fett. Dies gelingt nur

Jetzt frisch

Kohl und Wurzeln aus dem Herbst-Lager



durch viel Bewegung. Morgens und abends gibt es also Getreide und tagsüber ausgiebigen Weidegang. Die ersten Tiere haben wir bereits vor unserem Scheunenzauber geschlachtet. Nun geht es Woche für Woche weiter, bis zu Weihnachten der große Rest geschlachtet wird. Für uns ist es auch ein bedächtiges Gefühl, jede Woche weniger Gänse auf der Weide zu zählen. Dabei sind wir sicher, ein wunderbares Lebensmittel zu erzeugen.

Im Oktober haben wir die Hennen bei uns auf dem Hof ausgestellt, den Stall gewaschen und neue Hennen eingestallt. In den zwei Wochen ohne Hennen auf dem Hof hat sowohl uns als auch unseren Kunden etwas gefehlt. Gut, dass unser neuer Stall im Außenbereich sich in fußläufiger Entfernung befindet. So konnten Kunden, die unsere Hennen besuchen wollten, zum neuen Stall mit den neuen Bewohnerinnen spazieren. Nun sind auf dem Hof wieder Hennen eingezogen und wir freuen uns auf die ersten Eier. Seit wenigen Wochen bieten wir Ihnen nicht nur in unseren Hofläden sondern auch in den Supermärkten Kartonboxen mit 20 S-Eiern an. Wir nennen dieses „Henkelkörbe“, unsere Kunden gerne „Eier-Handtaschen“.

TIPP Die Feiertage rücken näher – bestellen Sie jetzt Ihre **Weihnachtsgans** vor!

WINTERÖFFNUNGSZEITEN: HOFLADEN & CAFÉ MI-SO, 8-18 UHR

In diesen liegen die Eier lose. Da die Schale der kleinen Eier sehr dick ist, muss man keine Angst haben, dass diese Eier kaputtgehen.

Was gibt es bei Ihnen Weihnachten zu essen? Vielleicht kommt eine Gans auf den Tisch? Wir freuen uns auf die Bestellungen! Unser Tipp: Holen Sie die Gans so spät wie möglich bei uns ab. Bei uns liegt sie gut gekühlt. In den meisten Haushalten platzt der Kühlschrank zu Weihnachten aus allen Nähten und das Lagern auf der Terrasse ist nicht zu empfehlen. Bei Fragen sprechen sie uns gerne jederzeit an. Wir möchten, dass unsere Gänse einen Beitrag zu einem wunderbaren Weihnachtsfest leisten.

Unser Hofladen in Inzmühlen hat ab Beginn der Winterzeit am Montag und Dienstag geschlossen. Von Mittwoch bis Sonntag freuen wir uns von 8-18 Uhr auf Ihren Besuch. An Heiligabend, der auf einen Montag fällt, sind wir von 8-12 Uhr für Sie da.

Ihre Familie Voß und Familie Pelka

