

Weidegans im Glas

*Die besten
„Gans im Glas“*

Rezepte

der

*Weidegans aus
dem Südburgenland*



Verein
regionale
Kulinarik

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums.
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Die Gans spielt im Burgenland eine besondere Rolle. Sie ist nicht nur als Markenzeichen unseres Landespatrons bekannt, sondern ist auch eine kulinarische Spezialität. Derzeit werden im Burgenland 6.000 Weidegänse gehalten. Absatz finden die burgenländischen Gänse in der Gastronomie und bei regionalen Direktvermarktern. Vor allem im Herbst und Winter erfreuen sich Burgenländer und Gäste des Landes an diesem Gaumenschmaus. Doch die Gans als regionale kulinarische Köstlichkeit, findet nicht nur als gebratene Gänsekeule oder –brust Verwendung. Mit kreativen Rezepten kann diese Spezialität zu jeder Jahreszeit genossen werden. Durch die gesamte Verarbeitung der Gans wird der regionale Wertschöpfungskreislauf geschlossen, da sie von regionalen Gastronomen, Direktvermarktern oder Feinkostproduzenten weiterveredelt werden. Die Broschüre Gans im Glas bietet Informationen über das heimliche burgenländische Wappentier und zeigt traditionelle aber auch innovative Verarbeitungsideen dieser burgenländischen Besonderheit.



*Ich wünsche Ihnen viel
Genuss beim Zubereiten
dieser burgenländischen
Spezialität.*

Präsident Abg. z. NR
Dipl.-Ing. Nikolaus Berlakovich



Die Weidegans aus dem Südburgenland	4
<i>Geschichte und Wissenswertes</i>	
The Making Of	8
<i>Von der Idee zum Produkt</i>	
Die Gänsewirte	10
<i>Erfahrung aus vielen Jahren</i>	
Die Gänsehalter	12
<i>Gänsehaltung im Südburgenland</i>	
Rezepte rund um die Weidegans	14
<i>Die besten „Gans im Glas“-Rezepte</i>	

Die Weidegans

Ein Symbol für das Südburgenland

Das Burgenland wird oft aufgrund des Landespatrons, des Hl. Martin, mit der Gänsehaltung in Verbindung gebracht. Gänse wurden hier schon seit dem 16. Jahrhundert gehalten. Früher wurde Geflügel in der burgenländischen Küche vorwiegend als günstiges Fleisch für den Alltag verwendet. Nur die Gans durfte zu Martini als Festtagsbraten nicht fehlen.

Ältere Menschen aus dem Südburgenland, die sich an ihre Kindheit erinnern, berichten, dass damals die Gänse auf den Wiesen weiden und in der „Gansllacke“ baden durften. Der Brauch der Gänsehaltung und des Federnschleißens war früher eine wichtige Tradition: die Mitgift der Töchter beinhaltete 2 Tuchenten und 4 Pölster.

Der Martinitag war früher ein wichtiger Zins- und Abgabetermin. Noch ein Grund für die Gänsehaltung war das „Martinigeld“ bzw. „Christkindgeld“ und die Federn, aus denen die Bettenausstattung gemacht werden konnte.

Trotz der jahrhundertealten Tradition der Gänsehaltung sind Gänse in den 1960er Jahren fast gänzlich aus den burgenländischen Dörfern verschwunden.

Im Burgenland gibt es schon seit Jahrhunderten die Tradition Weidegänse zu halten.



Gänse auf der Weide

Nur noch wenige Höfe hielten damals Gänse und vermarkteten diese direkt Ab-Hof. 1992 startete das Projekt „Österreichische Weidegans“ und seit damals wächst die Produktion von Weidegänsen kontinuierlich an.

Eine Gruppe innovativer Landwirte hat es sich zum Ziel gesetzt, dieses Leitprodukt in der Region Südburgenland

wieder vermehrt zu produzieren. Bei der Weidehaltung von Gänsen handelt es sich um eine artgerechte, naturnahe und extensive Haltungsform.

Die Broschüre „Weidegans im Glas“ bietet Ihnen Informationen über das heimliche burgenländische Wappentier und zeigt traditionelle aber auch innovative Verarbeitungsideen dieser burgenländischen Besonderheit.



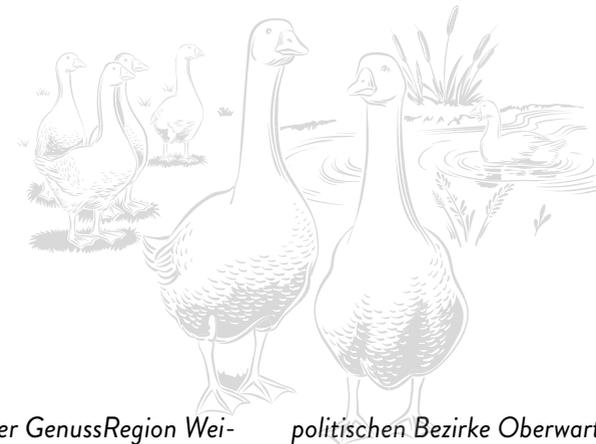
Artgerechte und naturnahe Haltung

Die Tiere bekommen ab der 6. Lebenswoche einen ständigen Weidezugang und fressen frisches, burgenländisches Weidegras, welches bei Bedarf mit regionalem Getreide ergänzt wird. Durch diese natürliche, tiergerechte und stressfreie Haltung wachsen die Weidegänse in ca. 26 Wochen zu köstlichen Martini-Gänsen heran.

Die Weidegans trägt zur Erhaltung der reizvollen pannonischen Landschaft bei.

Ein wichtiger Vorteil für die Kulturlandschaft besteht darin, dass Wiesenflächen, die bisher kaum bewirtschaftet wurden, einer extensiven Nutzung und Pflege zugeführt werden, somit trägt die Weidegans auch zur Erhaltung der reizvollen pannonischen Landschaft bei. Gänse wurden im Südburgenland schon seit jeher auf Wiesen und Weiden gehalten.

Aufgrund ihrer sanften Hügeln und großzügigen Weideflächen ist diese Region zur Aufzucht von Gänsen sehr gut geeignet. Da in den 1960er Jahren die traditionelle Weidegänsehaltung fast gänzlich in Vergessenheit geriet, ging auch ein Teil der schönen Landschaft verloren. Viele Wiesen und Weiden wurden nicht mehr bewirtschaftet und verwaldeten bzw. verbuschten.



Mit dem Beginn der GenussRegion Weidegans aus dem Südburgenland konnte dieser Trend wieder umgekehrt werden. Somit trägt die Weidegans zur Erhaltung der reizvollen pannonischen Landschaft bei, was wiederum die Lebensqualität in der Region steigert und sich positiv auf den Tourismus auswirkt.

Das Erzeugungsgebiet der GENUSS REGION Weidegans aus dem Südburgenland liegt geografisch im Osten Österreichs und erstreckt sich über das gesamte Südburgenland. Es umfasst die

politischen Bezirke Oberwart, Güssing und Jennersdorf. Diese Region wird auch als Hügel- und Terrassenland bezeichnet und ist gekennzeichnet von sanften Hügeln und fruchtbaren Böden und liegt auf einer Seehöhe von 200 bis 884 m.

Derzeit werden im Burgenland 6.000 Weidegänse gehalten. Absatz finden die burgenländischen Gänse in der Gastronomie und bei regionalen Direktvermarktern. Vor allem im Herbst und Winter erfreuen sich Burgenländer und Gäste des Landes an diesem Gaumenschmaus.



Von der Idee zum Produkt

Ein Projekt zur Umsetzung

Die Gans ist, aufgrund des burgenländischen Landespatrons, des Hl. Martin, ein Leitprodukt und Markenzeichen des Burgenlandes. Zahlreiche Gäste würden gerne neben dem Wein auch Spezialitäten von der burgenländischen Gans mit nach Hause nehmen. Dies ist aber momentan nur beschränkt möglich, da es von der Weidegans kaum adäquate Spezialitäten im haltbaren Zustand gibt.



Die Gans ist ein Leitprodukt und Markenzeichen des Burgenlandes

Die Weidegans aus dem Südburgenland ist aktuell ein rein saisonales Produkt. Frische Gänse werden lediglich im Herbst und Winter angeboten. Mit dem Projekt „Gans im Glas“ sollen sich Gänseprodukte auch unterjährig einer Marktaktivität erfreuen und somit ein wichtiges Kulturerbe des Südburgenlandes verkörpern.

Die Verarbeitung im Glas bringt einen weiteren Vorteil mit sich: Gänse sowie Innereien und Einzelteile können zu kulinarisch einzigartigen Köstlichkeiten verarbeitet und konserviert werden. Die Wertschätzung der Tiere und die damit verbundene Kultur ist uns ein besonderes Anliegen.

Die Gans als regionale kulinarische Köstlichkeit findet nicht nur als gebratene Gänsekeule oder -brust Verwendung. „Gans im Glas“ eröffnet eine Möglichkeit diverse Spezialitäten rund um die Gans als typisches südburgenländisches Mitbringsel anzubieten.



Unsere Ziele

- Althergebrachte Burgenländische Gänse Rezepte sollen recherchiert, gesammelt und für die Nachwelt erhalten werden.
- Verpackungssysteme sollen gefunden bzw. adaptiert werden, sodass Gänseprodukte haltbar gemacht und ganzjährig verkauft werden können.
- Nicht als Frischware vermarktete Gänse können über diesen Absatzweg verkauft werden.
- Single- und Kleinhaushalte, für die eine ganze Gans zu viel ist, sollen so in den Genuss einer burgenländischen Gans kommen.
- Regionale Wertschöpfungskreisläufe sollen geschlossen werden, da die Gänse von regionalen Gastronomen, Direktvermarktern bzw. Feinkostproduzenten weiterveredelt werden.
- Es sollen Haltbarprodukte kreiert werden, die auch auf Messen und Ausstellungen kredenzt und verkostet werden können.

Wirte mit Gans schön viel Know-How

In einem Ganslgas steckt viel Erfahrung



HERTA WALITS-GUTTMANN

Seit 1905 stellt dieses Gasthaus eine tragende Säule der burgenländischen Küche dar. Herta Walits-Guttmann (Wirtin in 4. Generation) versteht es wie keine andere, Traditionelles mit Internationalem zu verbinden. Herta setzt sich mit Leidenschaft für regionale Produkte wie auch die Weidegans aus dem Südburgenland ein.



HANNES ZÖDL

Hannes Zödl ist in Südburgenlands Gastronomie bekannt wie ein bunter Hund. 2005 wurde er als Erster mit dem Titel „Moorochsenwirt“ des Jahres ausgezeichnet. Schon seit vielen Jahren beschäftigt sich Hannes mit Rezepten rund um die Weidegans aus dem Südburgenland. Eine Auswahl seiner Rezepte sind auf den folgenden Seiten zu finden.



MARTIN FANDL

Martin Fandl kochte sich durch die besten Häuser in der Karibik ebenso wie in Südtirol, in der Schweiz genauso wie in Deutschland und natürlich auch in den westlichen Bundesländern Österreichs. Bereits seit Jahren kann er seine internationalen Erfahrungen auch für Gerichte rund um die Weidegans einsetzen und neue Kreationen präsentieren.



ERNST ENGEL

Ernst Engel hat schon in den Siebzigern die Pannonische Küche neu erfunden. Dem Bekenntnis zu natürlichen Grundprodukten und einer sorgfältigen Zubereitung der Speisen ist er seit jeher treu geblieben. „Den Wein, das Essen und die Region als eine Symbiose genießen und erleben, im Ambiente eines burgenländischen Gutshofs.“

Gans natürlich

Behutsame Aufzucht



Bereits die Bezeichnung „Weidegans“ verrät, dass die Weidehaltung bei dieser Delikatesse eine ganz besondere Rolle spielt. Die Gänse werden in naturnaher Weise nach strengen Richtlinien gehalten.

Die Aufzucht der südburgenländischen Weidegans basiert auf der Erfahrung der Gemeinschaft „Österreichische Weidegans“ und dem traditionellen Wissen

der Landwirte, die sich auf die Kunst des natürlichen Mästens verstehen und die Haltung der Herden an die Gegebenheiten der Umwelt anpassen.

Im Gegensatz zur normalen Gans wächst sie mehr als doppelt so lang



Nachdem die kleinen Küken, auch Gössele genannt, voll befiedert sind, dürfen sie auch schon auf die Weide. Eine Weidegans muss ab dem Alter von sechs Wochen täglichen Weidezugang (und nicht bloß Auslauf) und zusätzlich zum Gras ausschließlich regionales Getreide, am besten vom eigenen Hof, bekommen.

Im Gegensatz zur normalen Gans braucht sie mehr als doppelt so lang, nämlich bis zu 26 Wochen, bis sie das Schlachtgewicht von rund vier Kilo erreicht.

Auch das Halten auf der Weide macht den Unterschied: Das Fleisch ist dunkler, zarter und hat einen aromatischeren Geschmack. Die schonende Mästung ergibt das typische dunkle, zarte und feinfasrige Fleisch der südburgenländischen Weidegänse. Kenner schätzen den geringen Bratverlust durch das gute Safthaltevermögen, den geringen Fettgehalt und den besonderen Geschmack.



„Uns ist wichtig, dass unsere Gänse genug Auslauf haben.“

ANDREAS KNOR
Knor Bio Hof



„Größtmögliche Schonung der Natur und tierfreundlichste Haltung.“

JOHANNES MUTSCHLECHNER
Weidehof am Windeneegg

WeideGanslaufstrich

Hannes Zodl, Herta Walits-Guttman

 ca. 5 Gläser á 200 g

 Zubereitungszeit: 30 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

750g WeideGanslreste vom Braten
2 Stk Zwiebeln
75ml Suppe
75g WeideGanslgrammeln
75g Bratenfett
50g WeideGansschmalz oder die Hälfte
durch Schweineschmalz ersetzen
50g Häute und Fleischreste
vom Sulzfleisch
Salz
1 Zehe Knoblauch
Majoran
1 Bund frisch gehackte Petersilie
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ganslgrammeln, Bratenfett, Gansschmalz und eventuell das Schweineschmalz, Ganslreste vom Braten, Suppe und Sulz (welches beim Braten von Gänsen entsteht) faschieren, Zwiebeln schälen, fein schneiden, in Fett anglacieren und zum Faschierten dazugeben. Alles vermengen und mit Majoran, Salz, etwas Knoblauch und Petersilie würzen.

In Gläser füllen, mit einen fürs Sterilisieren geeigneten Deckerl verschließen und bei 90°C im Dämpfer 90 min dämpfen.



Jiddysche Gänseleber von der WeideGans

Hannes Zodl

 ca. 7 Gläser á 130 g

 Zubereitungszeit: 40 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

50dag WeideGänseleber
50dag WeideGänseSchmalz
25dag Zwiebeln (ca. 3 Stück)
5dag Knoblauch
Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
1/16 l Süßwein
1 TL Staubzucker (gestrichen)

ZUBEREITUNG

Die Gänseleber putzen, in kleine Stücke schneiden. Den Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls in kleine Stückchen schneiden.
10dag Schmalz in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Zwiebel darin anbraten, die Leber, den Knoblauch, den Staubzucker und die Gewürze dazugeben. Kurz vor dem fertig Garen mit Süßwein ablöschen.
Leber und Bratensatz in einem Mixer oder Cutter geben und fein pürieren. In Gläser füllen, mit dem restlichen Schmalz abschließen und bei 90 °C im Dämpfer ca. 90 min sterilisieren.



Rillette „Marie“ von der WeideGans

Ernst Engel

 für ca. 4 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kochzeit: 2 Stunden
Wartezeit: 2x 30 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

800g WeideGänsefleisch
80g Wurzelgemüse
1/2 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Petersilie
Beifuß
40 ml Weißwein (Gewürztraminer)
Salz
Pfefferkörner
2 Korianderkörner
25g WeideGänsefett
1 Apfel (säuerlich)
15g Röstzwiebel
1 TL frischer Majoran
2 TL Honigsenf
2 TL Tabasco
60g WeideGänsefett zum Auffüllen

ZUBEREITUNG

Gans waschen, Fleisch von der Gans lösen. Gänsefleisch salzen und pfeffern, scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebel und Wurzelgemüse in Würfel schneiden und im Bratensatz anrösten, Fleisch wieder dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser auffüllen, Kräuter und Gewürze dazu geben und 2 Stunden leicht köcheln lassen. Das Fleisch muss sich leicht vom Knochen lösen lassen, ca. 30 min. abkühlen, dann das ausgekühlte Gänsefleisch auslösen und in kleine Stücke zupfen. Apfel in Würfel schneiden. Das Gänsefett in einem Topf erhitzen, Apfelwürfel und Röstzwiebel bei geringer Hitze darin schmoren, Fleisch begeben und den Topf vom Herd ziehen. Die restlichen Zutaten einrühren und ca. 30 min. kalt stellen. Erhitzen Sie die Masse erneut, geben Sie diese in Einmachgläser und füllen die Gläser mit Gänse- oder Schweineschmalz auf. Den Deckel gut verschließen und im Wasserbad bei 90°C ca. 90 Minuten sterilisieren.



Sulz vom WeideGansl

Hannes Zodl, Herta Walits-Guttmann

 für ca. 4 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kochzeit: 2 Stunden
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

1/2 WeideGans
250g WeideGänsemagen
2 Karotten
1/2 Sellerie
12 Blatt Gelatine (oder 100 g)
1 Lauch
1 Zwiebel
3 Zehen Knoblauch
1 TL Pökelsalz
Salz
Pfeffer
Lorbeer
Wacholder
Majoran

ZUBEREITUNG

Gansl und Magen mit Sellerie, Karotten und den Gewürzen zustellen – mind. 2 Stunden weichkochen lassen. Zwiebel schneiden, in Fett anglacieren, in Ringe geschnittenen Lauch dazugeben. Gansl auslösen und in kleine Stücke schneiden, Sellerie und Karotten klein schneiden, Suppe mit etwas Majoran würzen, bisserl Knoblauch dazu – aufkochen und die enthäuteten Gänsestücke mit Zwiebel und Lauch dazugeben. Gelatine im kalten Wasser quellen und in etwas heißer Suppe auflösen, in die heiße Sulzsuppe geben.

Die festen Zutaten in die Gläser geben und mit Flüssigkeit auffüllen. Bei 90 °C ca 90 min dämpfen.



Gebratene Weidegans aus dem Südburgenland

Hannes Zödl

 für ca. 4-5 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 35 Minuten
Bratzeit: 2 Stunden 30 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

1 WeideGans
2 Äpfel
1 Orange
Salz
Majoran
Thymian
Bratensaft mit Weidegänseschmalz
(ev. Schweineschmalz) zum Auffüllen

ZUBEREITUNG

Von der Gans die Flügel und den Kragen abhacken, waschen und abtrocknen. Mit einer Orange und zwei Äpfel die Gans füllen.

Außen salzen und mit Majoran und etwas Thymian würzen.

Auf ein Blech geben und dann bei ca. 180° C im Ofen ca. 2 1/2 Stunden braten. Immer Wasser in einer Schüssel dazustellen, damit sie beim Braten nicht zu stark austrocknet. Die Gans von der Karkasse lösen und in größere Stücke teilen, die Brust und Keulenteile in ein Einkochglas geben und mit Bratensaft und Schmalz auffüllen.

Bei 90 °C im Dämpfer ca. 90 min sterilisieren.



WeideGanslbeuschel

Hannes Zödl

 für ca. 4 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 50 Minuten
Kochzeit: 2 Stunden 15 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

500g WeideGänseklein (vom Rumpf)
Innereien (3 Stk. Mägen, 3 Stk. Herzen,
ev. 2 Stk. Gänselungen)
Kleinteile von der WeideGans (3 Stk.
Gänseflügel, 1 Stk. Gänsehals)
250g Wurzelgemüse (Karotten, Sellerie,
Petersilienwurzel)
50g Lauch
1,2 l Suppe
3 EL Sauerrahm
2 Zwiebel
60g Essiggurkerl
1 EL Schlagobers
5 EL Ganslschmalz
40g glattes Mehl
Kapern
Senf
Sardellenpaste
1 Zehe Knoblauch
Salz
Pfeffer
Rotwein

ZUBEREITUNG

Gänseklein, Hälse, Flügel, Lunge mit
100g Gemüse ca. 2 Stunden 15 Minuten
kochen, mit Pfeffer, Salz und Lorbeer
würzen. Eine Zwiebel, Knoblauch und Pe-
tersilienwurzeln dazugeben, weichkochen
und abseihen.

Das Fleisch auslösen und das Gemüse
julienne schneiden, Teile vom Gemüse
roh belassen!

Eine Einbrenn machen:
Ganslschmalz erhitzen, Mehl rösten,
dann fein geschnittene Zwiebel,
geschnittene Gurkerl, feingehackte
Kapern und Knoblauch dazugeben.
Mit Suppe und Rotwein aufgießen,
aufkochen, Julienne Gemüse dazu, weich
kochen, dann das Gänseklein hinein
und aufkochen lassen. Schlagobers und
Sauerrahm vermischen und dazugeben.

Gut vermischt in Gläser füllen und bei
90°C im Dämpfer ca. 90 min dämpfen.



WeideGänse-Essenz mit Kräutern und gefülltem Gänsehals

Martin Fandl

 für ca. 4 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 35 Minuten
Kochzeit: 2 Stunden
und 30 Minuten zum Pochieren
Reduzierzeit: 4 Stunden
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

1 geteilte WeideGänsekarkasse inkl. Herz
und Magen
1 kg Karotten
1 Südburgenländische Kräuter (Beifuß,
Petersilie)
1 Bund Thymian
1 Bund Majoran
1 Gänsehals
ca. 500g Brät von der Gans
ca. 50ml Sherry
2,5 l Wasser
4 Blätter Beifuß

ZUBEREITUNG

Aus der Gänsekarkasse und den Karotten eine Suppe (ca. 2 Stunden) kochen, abseihen, Karotten herausnehmen, in 2mm dicke Scheiben schneiden und 1/2 Tag langsam reduzieren. Süd-Burgenland-Kräuter ziehen lassen und mit Sherry verfeinern. Gänsehals enthäuten, auf einer Seite die Haut zubinden mit Brät füllen, die zweite Seite zubinden und 30 min. pochieren, auskühlen lassen, in ca. 3 mm starke Scheiben schneiden, in Gläser füllen, mit Beifuß garnieren, mit Karotten und Ganslessenz auffüllen.

Bei 90°C im Dämpfer ca. 90 Minuten sterilisieren.



WeideGansl-Sugo

Ernst Engel

 für ca. 4 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 1 Stunde
Kochzeit: 1 Stunde
Einkochzeit: 35 Minuten

ZUTATEN

6 WeideGänseflügel oder sonstige Teile
(ohne Haut)
9 Schalotten
4 Zehen Knoblauch
100g Karotten
70g Petersilienwurzel
150g WeideGänseleber
50g Chili-Wildwürstel od. Chili-Haus-
würstel
125g WeideGänsefett
Salz
Pfeffer
1 Msp. Kümmel gem.
1/2 TL Anissamen
1/16 l Weißwein (z.B. Traminer
oder Muskateller)
2 EL Balsamico-Essig

ZUBEREITUNG

Das Gänsefleisch auslösen, Schalotten, Knoblauch, Karotten schälen und grob würfelig schneiden, Petersilie waschen und grob schneiden, Würstel grob schneiden, alles durch den mittelgroben Fleischwolf treiben. Alles miteinander gut vermischen. Das Gänsefett erhitzen und das Faschierte darin anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Anissamen würzen. Mit Wein und Essig aufgießen und alles offen etwa 1 Stunde köcheln lassen, nochmals abschmecken.

In saubere Einkochgläser (Weckgläser) einfüllen. Bei 110° im Wasserbad 35 Minuten sterilisieren.



WeideGänseleberterriner im Süßweingelee

Ernst Engel

 5 Gläser á 200 g

 Zubereitungszeit: 1 Stunde
Kochzeit: 1 Stunde
Einkochzeit: 40 Minuten

ZUTATEN

200g geklärte Butter
1/8 l Weißer Portwein
1/8 l Madeira
1/16 l Wermut
250g WeideGänseleber geputzt
2 Eier
Salz
Pfeffer
1/8 l Schlagobers

FÜR DAS GELEE:

4 Blatt Gelatine
1/4 l Süßwein
1/4 l Rindsuppe
Salz

ZUBEREITUNG

Die Butter klären. (Butter in einen warmen Topf geben und dann langsam kochen lassen, nach 2 Minuten den Eiweißschaum abschöpfen, bis die Butter klar ist.)

Den Portwein, den Madeira und den Wermut kräftig einkochen.

Gut gekühlte Leber faszieren und mit den Eiern, einer Prise Salz und Pfeffer würzen und zu einer glatten Masse verarbeiten.

Geklärte Butter und Obers jeweils im dünnen Strahl zugießen und emulgieren. Je 6 Löffel reduzierten Portweinx in die Einkochgläser (Weckgläser) geben.

Die Lebermasse einfüllen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen, Süßwein kräftig einkochen.

Suppe und Süßwein wärmen, Gelatine ausdrücken, in der Suppe auflösen, auf die Terrine gießen und mit Deckel gut verschließen.

Im Wasserbad bei 85° C ca. 40 Minuten dämpfen, danach auskühlen lassen.



Uhudler WeideGansl–Confit

Martin Fandl

 8 Gläser á 200 g

 **Beizezeit:** 24 Stunden
Zubereitungszeit: 1 Stunde 10 Min.
Kochzeit: 2 Stunden
Wartezeit: 20 Minuten / 60 Minuten
Einkochzeit: Keine

ZUTATEN

4-5 WeideGänsehaxerl
 2 Zehen Knoblauch
 1 EL Meersalz
 1/2 TL Schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
 1/2 TL gemahlener Macis (Muskatblüte)
 8-12 kleine Thymianzweige
 1 kg WeideGänseschmalz
 1 kg Schweineschmalz
 1 TL Schwarze Pfefferkörner
 1/2 TL Wacholderbeeren
 1 Gewürznelke
 1 Lorbeerblatt
 100ml Uhudler

ZUBEREITUNG

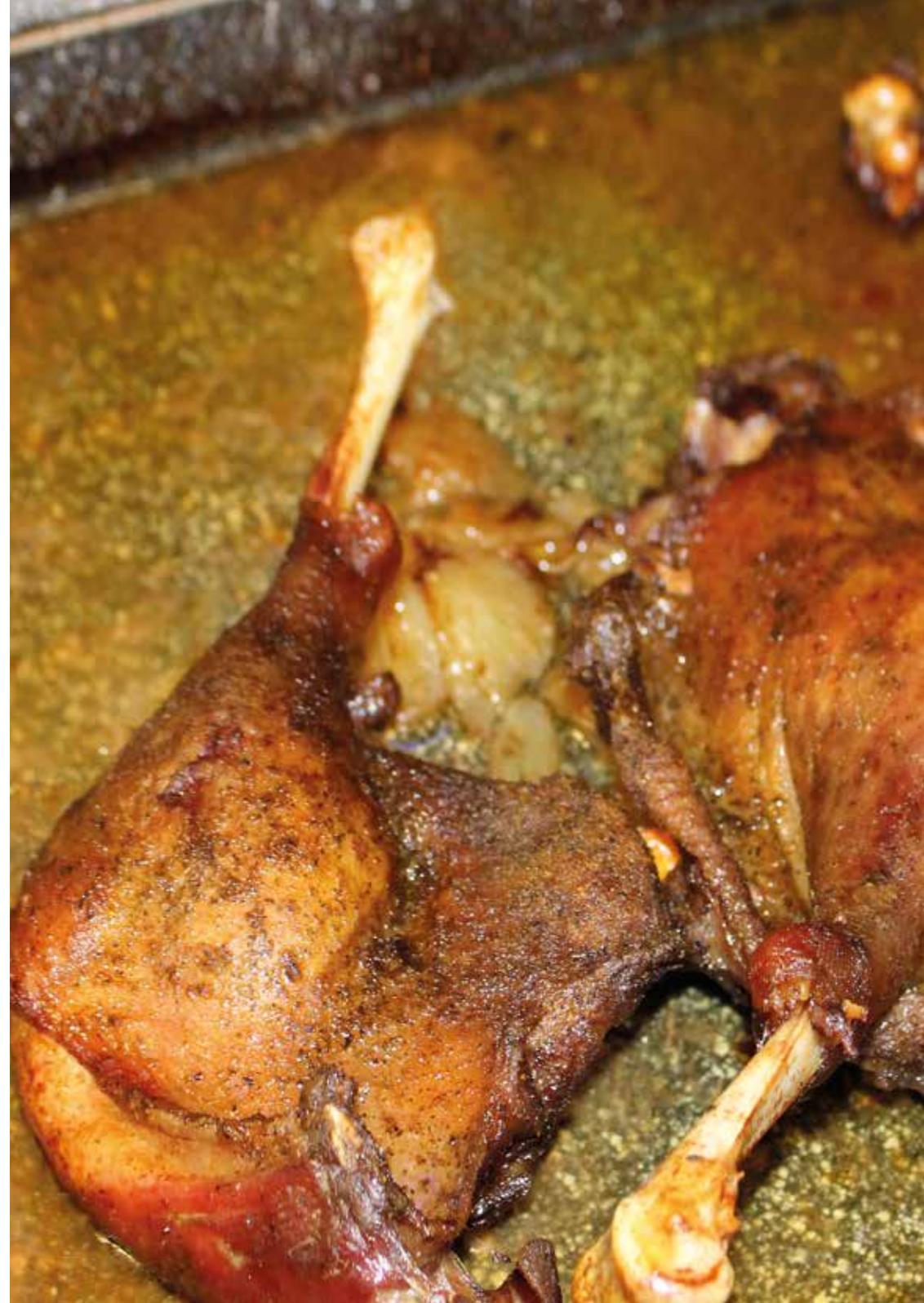
Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gänsekeulen mit Knoblauch, 1 EL Meersalz, gemahlenem Pfeffer und Macis einreiben, in Folie wickeln und 24 Std. in den Kühlschrank legen.

Am nächsten Tag den Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Das Gänse- und das Schweineschmalz in einem großen Topf schmelzen, die Gewürze und den Thymian dazugeben.

Die Gänsekeulen mit Küchenpapier abwischen und in das Fett geben. Den Wein zugießen und alles aufkochen.

Die Gänsekeulen bei knapper Mittelhitze ca. 2 Std. im heißen Fett garen, dabei gelegentlich kontrollieren, dass sie nicht am Topfboden anhaften. Wenn sich das Fleisch ganz leicht von den Knochen lösen lässt, sind die Gänsekeulen gar. Die Gänsekeulen aus dem Fett nehmen, überkühlen lassen und in größere Stücke schneiden, dann erkalten lassen. Das Schmalz mit den Gewürzen von dem Fleischsaft, der sich beim Garen gebildet hat, abschöpfen und eine Schicht davon in Einmachgläser gießen, kalt stellen und fest werden lassen.

Das Gänsefleisch auf die Schmalzschicht legen und mit erkaltem, aber noch flüssigem Schmalz bedecken. Das Gefäß verschließen und das Schmalz fest werden lassen. Im Kühlschrank hält sich das Confit, solange das Fleisch immer mit Schmalz bedeckt ist, bis zu 6 Monate.



Lustigs WeideGansl (saurer Sulz)

Martin Fandl

 9 Gläser á 400 g

 Zubereitungszeit: 40 Minuten
Kochzeit: 2 Stunden 30 Minuten
Einkochzeit: 90 Minuten

ZUTATEN

1/2 WeideGans
1,5 kg Kalbs- oder Schweinefüße
500g Wurzelgemüse
1 Südburgenländische Kräuter (Beifuß,
Petersilie, Majoran, Thymian)
80ml Essig (weißer Balsamico)
Wacholder
Lorbeer
Piment
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Die Gans mit Kalbs- oder Schweinefüßen, Wurzelgemüse, Südburgenländischen Kräutern und Gewürzen kochen. Fleisch auslösen, Gemüse schneiden, dann in Gläser füllen und mit gut abgeschmeckten Fond übergießen.

Bei 90 °C im Dämpfer ca. 90 min sterilisieren.



Gans gut

Die Weidegans aus dem
Südburgenland in vielen
schmackhaften Varianten
haltbar gemacht im Glas.

Weitere Informationen:

Landwirtschaftliches Bezirksreferat Güssing/Jennersdorf
Tel.: +43 3322 42610, office@guessing.lk-bgld.at