



hr1-DOLCE VITA

Sybille Schönberger Gänse-Confit

ZUTATEN

Fleisch von 4 Gänsekeulen ohne Sehnen, Haut und Knochen

1 Liter Gänsefond

2 angedrückte Knoblauchzehen

1 Zweig Thymian

4 Nelken

2 Lorbeerblätter

½ Zimtstange

3 Kardamomkapseln

3 Pimentkörner

1 TL Pfefferkörner

4 Zimtblüten

Salz

Gänseschmalz zum Anbraten

ZUBEREITUNG

Die Gewürze in einer Pfanne etwas rösten und mit dem Mörser fein zerstoßen.

Das Gänsefleisch mit dieser Gewürzmischung einreiben, etwas salzen und in wenig Schmalz anbraten.

Mit Fond aufgießen und solange köcheln, bis das Fleisch in sich zerfällt.

Falls nötig etwas Fond nachgießen.

Das Confit passt super zu frischem Brot!