

## **Gänsebrust mit Backpflaumen**

1 Gänsebrust  
1 Dutzend Backpflaumen  
1 Dutzend Kastanien  
Schmalz  
Salzwasser  
Mehlbutter

Gänsebrust in leicht gefettete Form legen und 2 Std. bei 190° in den Backofen schieben. Ab und zu mit ausgetretenem Fett begießen, Fett und Fleischsaft weitgehend entfernen, auf dem Herd erhitzen, Pflaumen und Kastanien gut drin anschmoren, etwas Wasser zufügen und köcheln, mit Mehlbutter leicht binden und auf 4 Teller verteilen. Während des Garvorgangs Gans mit Salzwasser einpinseln, nach 5 min wiederholen, noch 5 min braten. In 12 Scheiben teilen und je drei auf einen Teller legen.