

Gänsebrust mit Backpflaumen

1 Gänsebrust
1 Dutzend Backpflaumen
1 Dutzend Kastanien
Schmalz
Salzwasser
Mehlbuter

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 Mehlbuter 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.