

CHUTNEYGOURMET ELG

Einfach - Lecker - Gesund

Karlchen Kahl – Schöninger Str. 4 – 38350 Helmstedt

Tel.: 05351 - 59 59 80 – Mobil 0177 - 4 29 51 14

www.chutneygourmet.de – E-Mail: elg@chutneygourmet.de

Rezepte von Karlchen Kahl

Gans / Ente oder Pute

Vorbereitung:

Das Tier von innen und außen saubermachen, trockentupfen und anschließend mit Paprika edelsüß und ganz wenig Salz nur von außen würzen.

Schritt 1:

Füllung siehe unten auswählen und gut verschließen.

Die Gans / Ente oder Pute 6 - 8 Stunden bei 80 - 100 ° Grad schön warm werden lassen.

Einmal in der Stunde mit dem Fond aus der Fettpfanne übergießen.

Schritt 2:

Nach ca. 4 Stunden das Tier im Backofen wenden. Nach gut 6 – 7 Stunden mit einer Gabel zwischen angewinkeltem Flügel und Körper in das Tier stechen und so herausfinden, ob es noch länger gebraten besser gesagt erwärmt werden muss oder nicht. Ist das Fleisch zart genug:

Schritt 3:

Die Füllung herausnehmen und mit etwas Sauce die Sie zum übergießen des Geflügels genommen haben vermengen und mit dem Mixstab pürieren – fertig ist eine köstliche Sauce. Anschließend mit **Honigsauce** bestreichen und bei 200° ca. 8 – 10 Minuten von beiden Seiten knusprig braten.

Variationen

Kastanienfüllung

Alles wie oben nur mit 500 g Eßkastanien und Boskop-Äpfeln (oder Bratapfelchutney) geschält und entkernt sowie geviertelt.

Hackfleischfüllung:

Alles wie oben nur mit 200g Mettgut und Semmelbrösel - 1 Ei - etwas schw. Pfeffer - 1 gehäuften TL Curry und 4 bis 6 Feigen und ein paar Datteln dazu:
Feigenchutney - pikant oder **Feigenhonigchutney süß – pikant.**

Mangofüllung:

Alles wie oben nur mit 200 ml **Mangochutney würzig-pikant** und 2 Boskop-Äpfeln geschält und entkernt sowie geviertelt.

Dazu werden Rotkohl und Klöße gereicht.

Zubereitungszeit: ca. 7 – 8 Stunden

Preis pro Person: 5,00 € bis 6,00 € je nach Jahreszeit

Guten Appetit wünscht Ihnen

Ihr Chutneygourmet 