



Kochen mit allen Sinnen - Kochschule Bernau !

AHKO Einrichtungen GmbH
Schwanebecker Chaussee 12
16321 Bernau bei Berlin

&

Gasthaus Leiterwagen
An der Stadtmauer 15
16321 Bernau bei Berlin

Gans oder Ente mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Bratensauce

Das brauchen Sie:

Butter 100 g
Mehl 100 g
Rotwein 100 ml
Salz / Pfeffer
Thymian

Zubereitung:

1. Butter in einer Pfanne erhitzen und Mehl hinzugeben, unter ständigem Rühren daraus eine dunkle Mehlschwitze herstellen und diese erkalten lassen.
2. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und in einem Topf auffangen, mit einer Schöpfkelle das Fett an der Oberfläche abschöpfen, den Fond wieder aufkochen die **kalte** Mehlschwitze in den Fond einrühren und ca. 10 min. bei kleiner Hitze sieden lassen.
Nicht mehr stark kochen, sonst besteht die Gefahr des Anbrennens.
3. Kurz vor Ende der Zeit mit Rotwein, Salz Pfeffer und Thymian abschmecken.

Die angegebenen Mengen beziehen sich immer auf 4 Personen !