



— Claßen & Winter —

GOOSIES

Wurstwaren-Manufaktur

Rhedebrügger Möhreintopf

mit gebratenen Birnenhälften und GOOSIES Gänsebratwürstchen

Zutaten Möhreintopf

500 g Kartoffeln, 250 g Möhren,
1 Zwiebel, ½ l Brühe, Pfeffer, Muskat, Butter,
2 EL Sahne oder Milch, 2 EL Öl

Die Kartoffeln waschen, schälen, vierteln; die Möhren waschen, schaben und in Scheiben schneiden; eine Zwiebel abziehen und würfeln. Das Öl erhitzen, die Zwiebel, die Kartoffeln und die Möhren zugeben und leicht andünsten, mit der Brühe angießen und ca. 20 Minuten garen. Nach der Garzeit die Brühe abgießen und mit dem Kartoffelstampfer die Kartoffeln und die Möhren zerdrücken. Einen Teil der Brühe wieder dazugeben, pürieren, mit geriebenen Muskat, Butter, Pfeffer und Sahne abschmecken.

Zutaten gebratene Birnenhälften

5 große Birnen, ¼ l Wasser, ¼ Zimtstange,
2 Nelken, 1 TL Zucker, 2 EL Paniermehl, Margarine, Öl

Die Birnen waschen, schälen, halbieren, das Kerngehäuse ausschneiden. Das Wasser, die Zimtstange, die Nelken, der Zucker und die Birnen in einen Kochtopf geben und solange garen bis die Birnen weich sind. Das Wasser abgießen, die abgetropften Birnenhälften panieren und in der Pfanne kurz braten.

Die GOOSIES Gänsebratwürstchen bei geringer Temperatur braten. Den Möhreintopf in eine Schüssel geben, die gebratenen Birnenhälften und die Gänsebratwürstchen jeweils auf einer Platte anrichten und servieren.