



Claßen & Winter

GOOSIES

Wurstwaren-Manufaktur

Himmel und Erde

mit karamellisierten Apfelstückchen und GOOSIES Gänsebratwurst

Zutaten

| | |
|-------------------------------------|--|
| 750 g Kartoffeln | Salz |
| 1 große Birne | Muskat |
| 4 Äpfel | 2 EL Butter |
| 100 ml Milch | 1 TL Zucker |
| 1 EL Butter | 3 Zwiebeln o. Schalotten |
| 3/8 l Salzwasser o. Fleischbrühe | 8 GOOSIES Gänsebrat- würste mit Trockenobst |

- › Kartoffeln: schälen, waschen, würfeln; Birne: waschen, halbieren; einen Apfel: schälen, waschen, würfeln
- › Das Salzwasser oder die Fleischbrühe zum Kochen bringen, zuerst die Kartoffelwürfel und die Birnenhälften hineingeben und 15 Min. kochen lassen, jetzt die Apfelstückchen zufügen, alles gar kochen lassen.
- › Nach der Garzeit einen Teil der Flüssigkeit in eine Schüssel gießen, die Schale von den Birnenhälften abziehen. Birnenhälften, Milch, Butter, Salz und Muskat zu den gegarten Kartoffel-, Apfelstückchen geben und stampfen (evtl. noch etwas von der abgossenen Brühe wieder hinzufügen).
- › Die übrigen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Würfel schneiden. Butter und Zucker erhitzen und die Apfelstückchen darin schwenken bis sie leicht Farbe annehmen.
- › Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten, leicht mit Salz und Pfeffer würzen.
- › GOOSIES Gänsebratwürste mit Trockenobst, bei geringer Hitze mit wenig Öl in einer Pfanne anbraten.
- › Der Kartoffelstampf wird mit den karamellisierten Apfelstückchen und den Zwiebelringen darüber angerichtet und die Gänsebratwürste werden dazu gereicht.