

Zum Beispiel wie man Rotkohl aus dem Glas ganz einfach aufpeppt

Damit der Rotkohl schön glänzt einfach fein gehackte Zwiebeln mit Gänseschmalz andünsten, Rotkohl zugeben, aromatisieren mit Nelken, Zimt, Lorbeerblatt, die Gewürze aber separat in etwas Rotwein auskochen und den Sud durch ein feines Sieb zum Rotkohl geben, nun kann man noch Preiselbeeren oder Sauerkirschen dazugeben.

Wenn die Gans schön knusprig braun werden soll, am Ende der Garzeit mit einem Gemisch aus Honig, Paprikapulver, Sojasauce und nach Geschmack auch Cayennepfeffer einpinseln und nochmals auf einem Rost für kurze Zeit in den Ofen schieben.

Und damit die rohen Kartoffelklöße nicht grau werden, in die rohe Masse etwas Natrium-Sulfit geben (gibt es als Haco-Knödelweiß zu kaufen).

Frohe Weihnachten
Ihr Franz Ganser