

## Christkindl`s Gänsebraten Ragout

**Gänsebraten=Ragout.** Eine feingehackte Zwiebel wird in Gänsefett weichgeschwitz und mit einem Kochlöffel Mehl gelblich geröstet; hierauf gießt man 1/2 Liter leichte Bouillon und 1/4 Liter übrige Gänsebraten=Sauce hinzu, verkocht dies mit einem Glase Weißwein, etlichen Löffeln Estragon=Essig, wenig Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker zu einer sämigen Sauce und thut entweder zwei kleine, in feine Scheiben zerschnittene saure Gurken oder frische, kleingeschnittene, mit Salz, Butter, Essig und Pfeffer langsam weichgeschmorte Gurken hinzu, läßt die in nette Stücke zerschnittenen Ueberreste einer gebratenen Gans in der Sauce heiß werden und giebt das Ragout mit Salzkartoffeln oder Kartoffel=Puree zu Tisch.

— Auf etwas andere Weise bereitet man das Ragout, indem man 6—8 Borsdorfer Äpfel schält, in Würfel schneidet, in Gänsefett weichschmort und mit einer gehackten Zwiebel zusammen noch einige Minuten dünstet; man füllt die übrige Gänsebratenbrühe darüber, fügt ein Glas Weißwein, etwas Essig, ein Lorbeerblatt, sowie einige Pfeffer= und Gewürzkörner hinzu und läßt die Bratenstücke in dieser Sauce heiß werden.

läßt die Bratenstücke in dieser Sauce heiß werden.

Mit einem Klick auf das Rezept öffnet sich die eingescannte Originalbuchseite 342 vom Universal-Lexikon der Kochkunst Band 1 von 1886

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/1886-gaensebraten-ragout/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/1886-gaensebraten-ragout/home.html)