

Zutaten (für 4 Pers.)

1 Gänsebrust (ca. 1,2 kg)

Salz

Pfeffer

1 Zwiebel

400–500 ml Gänsefond oder Hühnerbrühe (Glas)

4 kleine Äpfel

7–8 EL Apfelsaft

evtl. 3–4 EL Calvados (franz. Apfelbrand)

1/2 TL getrockneter Majoran

3–4 EL heller Soßenbinder

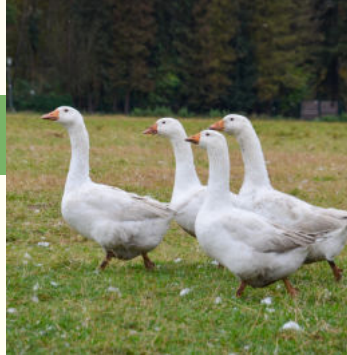
Physalis, unbeh. Orangenscheibe, Majoran zum Garnieren

Zubereitung

Gänsebrust waschen, trocken tupfen. Die Knochenseite mit Salz und Pfeffer, Haut nur mit Pfeffer würzen. Zwiebel schälen, vierteln. Alles im Bräter im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/Umluft: 175°C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 1/4 Stunden braten. Nach und nach ca. 1/8 l Wasser und die Hälfte des Fonds angießen. Brust mehrmals mit dem Fond beschöpfen.

Äpfel waschen. Nach ca. 50 Minuten mit in den Bräter setzen und mitbraten.

Äpfel herausnehmen. Brust mit kaltem, stark gesalzenem Wasser bestreichen und bei höchster Hitze weitere ca. 10 Minuten knusprig braten. Herausnehmen und mit den Äpfeln warm stellen.



Bratenfond durchsieben. Bratensatz mit übrigem Fond lösen, dazugießen. Fond entfetten. Mit Apfelsaft, Calvados und Majoran aufkochen und bei starker Hitze ca. 3 Minuten einkochen. Soße mit Soßenbinder binden, nochmals aufkochen und abschmecken. Gänsebrust und Äpfel anrichten, garnieren. Soße dazureichen. Dazu passen Wirsing und Herzogin-Kartoffeln.



Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

In anderen Jahren kam zu dieser Zeit der Übergang in die ruhigere Jahreszeit – in diesem Jahr bleibt es für uns turbulent. Ein Bereich, der uns aufgrund der Preis- und Absatzentwicklungen stark beansprucht hat, ist unsere Eier-Erzeugung. Ein Rückgang beim Verkauf im Sommer machte es nötig, neue Absatzwege zu erschließen. Da wir noch zwei Ställe im Landkreis Friesland betreiben mit Bio- und Freiland-Legehennen, loteten wir die Möglichkeit aus, die Eier direkt in der dortigen Region zu vermarkten. Mit erfreulichem Erfolg: Inzwischen werden unsere Eier in zehn Edeka- und REWE-Märkten der Region Friesland angeboten und von den Kunden gut angenommen. Und wir haben einen neuen Partnerbetrieb für Bio-Eier in der Heide: Familie Brase in Vahlde. Juniorbauer Sören hat vor zwei Jahren auf unserem Hof ein Praktikum gemacht und sich für den Betrieb eines eigenen Legehennenstalls inspirieren lassen. Ab jetzt sind die ersten Eier aus seiner Erzeugung mit in unserem Angebot.

„Mut ist ein Muskel. Er wird nur stärker, wenn man ihn regelmäßig gebraucht.“

Ruth Gordon



Jetzt frisch

Bratäpfel und Rotkohl



Da sich zunehmend mehr Menschen Gedanken darum machen, wie ihre Lebensmittel erzeugt werden, bieten wir für Gruppen Führungen auf dem Hof an, um Einblick in unsere Produktion zu geben. Besonders gerne zeigen wir Kindern, was wir tun, lassen sie neugierige Blicke in den großen Stall werfen und die Hühner auf der Weide füttern. Dabei erzählen wir den Kids vom Kindergarten fast das Gleiche wie der Gruppe von Bankern – für die ist die Welt der Eier-Erzeugung gleichermaßen neu und spannend. Für Erwachsene haben wir bereits seit einigen Jahren eine kleine anschauliche Infobroschüre über unsere Legehennenhaltung. Seit Kurzem gibt es auch für Kinder ein kleines Büchlein über „Huhn Tippi und die Eier vom Cassenshof“. Beide Büchlein sind kostenlos im Hofladen erhältlich. Und wenn Sie gern eine Führung mit einer Gruppe neugieriger Eierfreunde – ob groß oder klein – bei uns machen möchten, sprechen Sie uns gerne an!

Das Thema Energieerzeugung beschäftigt uns ebenso, denn die ganze Technik in einem Stall verbraucht auch ordentlich Strom. Unser Hühnerstall in Watzum läuft bereits mit einer PV-Anlage auf dem Dach nahezu

TIPP Probieren sie unsere **leckeren Kekse** aus der Hofküche.

HOFLADEN & CAFÉ INZMÜHLEN GEÖFFNET MI-SO, 8-18 UHR

energieautark; in Inzmühlen haben wir gerade eine Anlage auf einem weiteren Stallgebäude installiert.

Ab Anfang November beginnen wir die ersten Freilandgänse zu schlachten. Zweimal die Woche fahren wir mit einer Gruppe von vorbestellten Tieren zu einer nahegelegenen Landschlachtereier. Im Unterschied zu den osteuropäischen Hafermastgänsen durften sie ein artgerechtes Leben auf der großen Weide führen, mit viel Bewegung, Wasser zum Planschen und reichlich Grünfutter. Wir sind sicher, dass Sie den Unterschied auch bei der Fleischqualität schmecken können und freuen uns auf Ihre Bestellung für einen gelungenen Festtagsbraten. Es muss auch nicht gleich eine ganze Gans sein – Sie können auch Brust oder Keulen bei uns erhalten.

Das Landleben schmecken können Sie bei uns auch an den Wochenenden im alten Pferdestall mit einem liebevoll angerichteten Frühstücksbuffet aus regionalen Zutaten. Wohl bekomm's!

Ihre Familie Voß und Familie Pelka



Cassenshof • Watzumer Landeier • Familie Pelka • 38170 Watzum