

Maria Ludolfs

4. Gans mit Oliven- oder Trüffel-Sauce.

Resterverwendung.

Die gebratenen Ueberreste von möglichst jungen Gänsen werden in zierliche Stücke geschnitten, mit etwas Weißwein und Zitronensaft übergossen, auf einen Topf mit kochendem Wasser gestellt. Währenddessen bereitet man eine braune Fleischbrühe, würzt sie mit ½ Theelöffel Fleischextrakt und macht sie mit Mehl sämig, läßt etwa 25–30 Stück entkernte Oliven darin weich werden, legt die Bratenstücke in die Sauce, um sie heiß werden zu lassen, richtet sie an
5 und garniert die Schüssel mit Kartoffel-Croquets. In gleicher Weise kann man das Fleisch in einer mit Madeira abgeschmeckten Trüffelsauce erwärmen. Beide Arten liefern ein schmackhaftes Gericht.

(93 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap269.html>