genuss region
NIEDERBAYERN

# Gansjung

**ZUTATEN**

Für 4 Personen

600 g Gänseflügeln, -hals, -magen und -leber (= Gansjung)
2 l Wasser
1 Zwiebel
2 Karotten
3 Knoblauchzehen
1 halber Sellerie
200 ml Apfel- oder Rotweinessig
20 g Zucker
80 g Gänse- oder Butterschmalz
150 g Mehl
200 ml Rotwein
40 g Preiselbeermarmelade
Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, Nelken,

**ZUBEREITUNG**

Das Gansjung waschen und in kleine Stücke schneiden. Ohne die Leber in einen Topf geben und mit Wasser gut bedecken. Zwiebel einschneiden und 2 Lorbeerblätter darin einzwicken.
2 Nelken hinzugeben und zusammen mit der Karotte, dem Knoblauch, Sellerie und Lauch zum Gansjung ins Wasser legen. Alles leicht salzen. Zitronenschale, 4 Wacholderbeeren und 8 Pfefferkörner zusammen mit dem Essig hinzufügen. Das Ganze ungefähr 1 Stunde köcheln lassen, bis das Gansjung sich weich anstechen lässt und gar ist.
Nach Ende der Garzeit den Sud abseihen und Gansjung in eine Schüssel geben. Jetzt Schmalz in einem Topf erhitzen, Zucker darin angehen lassen und mit dem Mehl bestäuben. So lange unter ständigem Rühren bräunen, bis eine dunkle Einbrenne entsteht. Mit Rotwein ablöschen.
Danach mit dem Kochsud das Gansjung auffüllen und für 20 bis 30 Minuten köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack herauskocht. Anschließend Gansjung einlegen und mit Preiselbeeren und Majoran abschmecken.
Gänseleber in etwas Butter leicht anbraten und ganz zum Schluss zum Gansjung geben. Bei Bedarf mit Essig, Pfeffer, Salz, Preiselbeeren und Muskat nachwürzen.

Dazu passen hervorragend Semmelknödeln...

genuss region
NIEDERBAYERN

**ZUTATEN**

**ZUBEREITUNG**