

# Geflügel Rezeptideen

## Ganssteinmachsuppe

**Zutaten:** Ganslhals, Flügelr, Innereien, ca. 1,5 l Wasser, 1 Bund Suppengemüse, 1 Zwiebel, 2 Zehen Knoblauch, Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

Für die Einbrenn: 80 g Fett (ev. Ganslfett), 60 g Mehl

Zum Abschmecken: etwas Essig und Majoran

**Zubereitung:** Alle Suppenzutaten weichkochen, anschließend abseihen. Mit Fett und Mehl eine dunklere Einbrenn bereiten, mit der Suppe übergießen und ca. 5 Minuten kochen lassen. Das würfelig geschnittene Fleisch und Gemüse zugeben und mit Essig und Majoran abschmecken.

**Suppeneinlage:** Bröselknöderl oder geröstetes Schwarzbrot



Mehr Rezepte:  
Waldland Kochbuch –  
Geflügel Fisch  
Kaninchen

## Entenkeule mit Kürbiskernen

**Zutaten:** 4 Entenkeulen, WALDLAND

Geflügelkräuter mit Salz, Butter

Für die Kürbiskernkruste: 70 g Kürbiskerne, 70 g Semmelbrösel, 50 g Butter, etwas Petersilie feingeschnitten

**Zubereitung:** Das Backrohr vorheizen. Die Entenkeulen mit den Gewürzen einreiben, in die bebutterte Pfanne geben und bei ca. 200°C 40 Minuten braten. Zwischendurch mit ca. ¼ l Wasser aufgießen und die Keulen mit Bratensaft beträufeln. Während der Bratzeit die Kürbiskernmasse zubereiten. Butter schmelzen, die restlichen Zutaten unterrühren und kurz anrösten. Die gebratenen Keulen mit der Kürbiskernmasse bestreichen. 10 Minuten auf oberster Schiene fertiggar.

**Beilage:** bunte Nudeln und Rotkrautsalat

## Filet oder Keule von Ente und Gans

**Zutaten:** 1 kg Geflügelteile, WALDLAND

Geflügelkräuter mit Salz, Wasser

Für die Fülle: 1 kl. Apfel, 1 kl. rote Zwiebel, Petersilie, etwas Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Apfel, Zwiebel und Petersilie klein schneiden, würzen und gut vermengen. Die Haut vorsichtig vom Fleisch heben und die Masse mit einem Löffel unter die Haut von Filet oder Keule geben. Sollte Fülle übrig sein, diese in die Pfanne geben.

Das Fleisch mit Waldland Geflügelkräutern mit Salz würzen und in eine Bratpfanne schichten. Wasser bis zur halben Höhe der Filets bzw. Keulen beifügen. Pfanne zudecken.

Gefülltes Geflügel bei 150°C 1,5 Stunden garen, Deckel entfernen und bei ca. 190°C rund 35 Minuten fertigbraten.

Dazwischen mehrmals mit dem Bratensaft übergießen.

**Beilage:** Waldviertler Erdäpfelknödel, Rotkraut



Mehr Rezepte:  
Waldland Kochbuch –  
Geflügel Fisch –  
Kaninchen

## Hendlsalat mit Ei

**Zutaten:** 2 Stk. Hendlfilet (ca. 300 g),

WALDLAND Brathendlkräuter, 2 EL Öl, Salz,

Pfeffer, 4 hartgekochte Eier, 100 g Erbsen, 1 roter Paprika,

1 Zwiebel, 1 Apfel, 1 EL Zitronensaft

Für die Marinade: 250 g Sauerrahm, ½ Bund Petersilie,

1 EL Ketchup, Salz, Pfeffer

**Zubereitung:** Hendlfilet mit Waldland Geflügelkräutern würzen, goldbraun braten, abkühlen und in Streifen schneiden. Erbsen bissfest kochen, abseihen und abkühlen lassen. Paprika, Zwiebel und Apfel in Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Ketchup und feingehackter Petersilie verrühren.

Die Eier vierteln, mit den Putenstreifen und den übrigen Zutaten vorsichtig in eine Glasschüssel schichten und mit der Marinade übergießen.

Zutatenangaben für 4 Personen