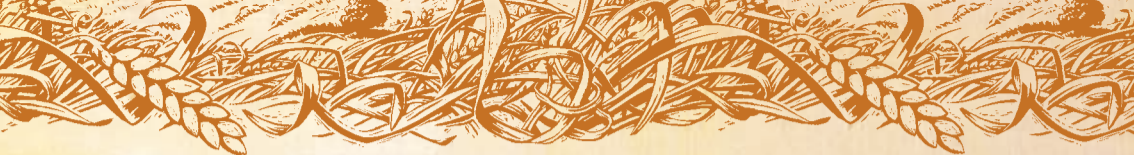




*aus biologischer
Landwirtschaft*

**Waldviertler
Bio-Weidegans**



Die Ja! Natürlich Martinigans

Die Ja! Natürlich Bio-Weidegänse kommen zu Martini aus dem Waldviertel. Die auf 1400 Stück limitierten Gänse werden speziell bei Waldviertler Bio-Bauern nach strengsten biologischen Richtlinien herangezogen. Die Gänse erfreuen sich dort an würzigen Gräsern und viel Auslauf auf der großen Weide. Damit sind die Gänse gesund, und beste Fleischqualität und echter Geschmack sind garantiert.

Waldviertel Lebensviertel

Aus der Überzeugung, dass nur derjenige Erfolg hat, der mit der Natur arbeitet und sie unterstützt, haben sich das Land Niederösterreich, der Verband „Bio Ernte Austria“ und Ja! Natürlich für eine gemeinsame Zukunft des Waldviertels entschieden: Frei von Gentechnik und mit einer möglichst biologischen Bewirtschaftung kleinstrukturierter Bauernhöfe. Die Bio-Weidegänse sind damit erst der Beginn einer langfristigen und vielversprechenden Partnerschaft. Denn die Menschen hinter Ja! Natürlich haben bei ihrem Initiativen ein klares Ziel vor Augen: Den harmonischen Einklang von Mensch, Tier und Natur auch für die Zukunft zu sichern.



Gebratene Weihnachtsgans

Für 4 Personen:

1  Gans

Salz

Geriebener Beifuß

 etwas Majoran

2 Äpfel (Sorte:  Topaz)

1  kleine Orange

1/4 l Wasser

2  Zwiebeln

Die ausgenommene Gans ohne Flügel innen und außen salzen, innen mit Beifuß und etwas Majoran einreiben. Die Gans mit halbierten

Äpfeln und Orangen füllen. Etwas Wasser, Gansfett und Gänseinnereien (Flügel, Hals und Magen) in einen Bräter geben, die Gans drauflegen und im Rohr bei 200°C, je nach Größe ca. 2,5 Stunden knusprig braten. Dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen. Die Gans herausnehmen und das Fett durch ein Sieb abseien. Die grob geschnittenen Zwiebeln in den Bratenrückstand geben und kurz glasieren. Mit Bratensaft auffüllen und ca. 15 Minuten verkochen lassen. Mit Salz und Majoran abschmecken und passieren.

Unser Tipp: Dazu passen sehr gut kleine, gebratene Ja! Natürlich Topaz Äpfel, Ja! Natürlich Rotkraut und Erdäpfelknödeln.



Waldviertler Knödel

Für 4-6 Personen:

1 kg  Erdäpfel, mehlig

1 EL  Mehl

2 EL  Apfelessig

Salz

Die Hälfte der Erdäpfel kochen, schälen und mit einer Gabel oder in einer Erdäpfelpresse zerdrücken.

Die andere Hälfte roh schälen und mit einer Reibe ganz fein reiben. Um den Wassergehalt zu reduzieren, gibt man die geriebenen Erdäpfel in ein Geschirrtuch und windet es fest aus.

Nun beide Erdäpfelmassen vermischen, mit Salz gut durchkneten und mit bemehlten Händen Knödel formen, die man in leicht wallendem Wasser mit einem Schuss Apfelessig rund eine halbe Stunde lang kochen lässt.

Unser Tipp: Die geschmackliche Qualität von Erdäpfeln lässt in vielen Fällen zu wünschen übrig. Es lohnt sich daher – in diesem Fall ganz besonders – die Vielfalt an unterschiedlichen Erdäpfelsorten aus dem Ja! Natürlich Biosortiment zu probieren.

Als weitere Beilage empfehlen wir
Ja! Natürlich Rotkraut.



*aus biologischer
Landwirtschaft*

Noch mehr Infos:

*Ja! Natürlich Servicetelefon
unter 02236/600-6950*

www.janatuerlich.at