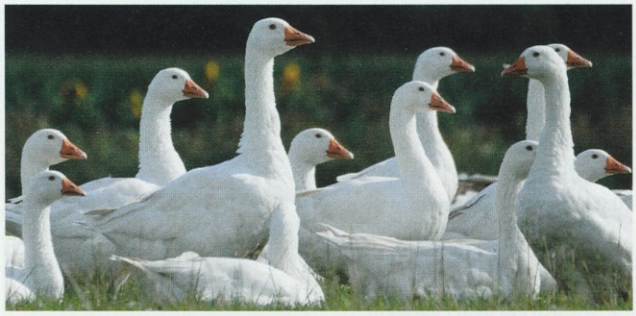
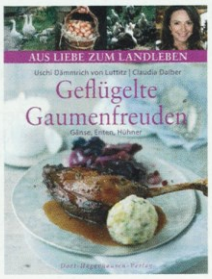
Geflügelte Gaumenfreuden Dort-Hagenhausen Verlag		
Kulmbacher Land / Regionalmagazin		
11/2014	Erscheint: monatlich	Auflage: 18.000 Leserreichweite: 40.000 Anzeigenäquivalent:

Da läuft einem schon beim Hinschauen das Wasser im Mund zusammen, ein verführerischer Duft steigt in die Nase. Sie liegt prachtvoll auf dem Teller, schön knusprig gebräunt, daneben dampfendes Blaukraut, Grüne Klöße und Semmelklöße: Die Martini-Gans hat im November Hochkonjunktur, ist heiß begehrt.

Denn vom Frühjahr bis zum Herbst wird sie großgezogen, am besten in freier Natur im Gatter, wo schönes frisches Grün wächst und genügend sauberes

Fortsetzung Seite 34





Die besten Rezepte, hilfreiche Tipps rund um die vielfältige Geflügelküche und alles Wissenswerte über Gänse, Enten und Hühner bietet das neue Kochbuch Geflügelte Gaumenfreunden von Uschi Dämmrich von Luttitz und Claudia Daiber. Für Kochvergnügen wie noch nie.

Enten, Gänse und Hühner bereichern seit Jahrhunderten unsere kulinarische Tradition. Bis in das 19. Jahrhundert hinein blieb der Genuss von Geflügel hauptsächlich den Reichen und Mächtigen aus Staat und Kirche vorbehalten und wurde meist an hohen Feier- und Festtagen serviert. Heute ist Geflügel beliebt wie nie. Dabei wird verstärkt auf die richtige Herkunft der Produkte geachtet. Die Qualität des Fleisches steht bei vielen an erster Stelle, denn nur so werden Gans, Ente und Huhn zu echten Delikatessen.

Geflügelte Gaumenfreunden

Gänse, Enten, Hühner

208 Seiten mit rund 260 Farbfotos, 22,5 x 28,7 cm, Hardcover mit Schutzumschlag, 24,95 Euro, erschienen im Dort-Hagenhausen-Verlag

Das Kulmbacher Land verlost 3 Exemplare.

Wer gewinnen möchte, schreibt eine Postkarte oder E-Mail (verlosung@kulmbacher-land.com) mit dem Stichwort „Geflügelte Gaumenfreuden" (Einsendeschl.: 22.11.2014) an das Kulmbacher Land. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Gasthof
Zum Seelöwen
Besitzer Werner Glaser
Grünwehr 32, 95326 Kulmbach, Tel. 0 92 21 / 8 42 00

Samstag 8.11., Sonntag 9.11. und Dienstag, 11.11.
Martinsgansessen
-Wir bitten um Vorbestellung-
Wir empfehlen uns für Ihre Feier
Gastzimmer 60 Plätze und Kutscherstübla 20 Plätze
Voranzeige:
1. Weihnachtsfeiertag Mittag- und Abendtisch
2. Weihnachtsfeiertag Mittagstisch
- Bitte reservieren Sie rechtzeitig -
Herzlich lädt ein ***Familie Glaser***
-Montag Ruhetag-
Ein Genuß für die Sinne

Friedrich
Landgasthof & Metzgerei
Kulmbacher Str. 2, 95367 Trebgast
Telefon 09227/94150, Fax 941550
Wir laden Sie recht herzlich ein zu unserem
Martinigansessen
am Dienstag, den 11. November
und Sonntag, den 16. November
mit ganzer Gans oder Gansbrust
Tischreservierungen erbeten!
Unser Gasthof ist an folgenden Tagen erst ab 15 Uhr geöffnet: 12., 13., 18., 19., 25., 26., 27., November

Rezept aus dem Buch **Geflügelte Gaumenfreuden**

Gänsebraten mit Maronen

Für 8 Portionen

800 g Maronen
1 EL Zucker
2 EL Butter
200 ml Geflügelfond
1 Lorbeerblatt
1 junge Gans (ca. 3 kg)
Salz, Pfeffer
25 ml Weinbrand

- Die Maronen kreuzweise einritzen und im Backofen bei 200 °C etwa 30 Minuten garen, bis die Haut aufspringt. Die Maronen herausnehmen, etwas abkühlen lassen und schälen. Zucker und Butter in einem Topf karamellisieren, die Maronen dazugeben und darin schwenken, den Fond angießen, Lorbeerblatt dazugeben und alles etwa 20 Minuten bei schwacher Hitze garen, dann abtropfen lassen.
- Die Gans außen und innen kalt abwaschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Maronen füllen. Die Öffnung mit Küchengarn zunähen.
- Das Geflügel mit der Brust nach unten auf einen Rost im Backofen legen, darunter eine Fettpfanne schieben. Die Gans etwa 2 Stunden bei 200 °C garen, dabei immer wieder mit kaltem Salzwasser bestreichen, damit die Haut schön knusprig wird. Nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Zum Schluss die Gans rundum mit Weinbrand bestreichen und weitere 30 Minuten braten. An einer Keule – an der dicksten Stelle – einstechen und testen, ob das Fleisch durchgebraten ist. Tritt heller Fleischsaft aus, ist die Gans durchgebraten.
- Den Bratenfond entfetten. Die Gans zerteilen und mit der Füllung und dem Bratenfond servieren.

Im Landgasthof
„Zum Anker"
Inh. Langer Anja
Bambergerstraße 15
96224 Burgkunstadt/Weidnitz
09572-1664
Dienstag „Ruhetag"
www.landgasthof-zum-anker.de

WEISMAINER Püls-Bräu ...fröhlich, fränkisch, frisch!

Martini-Gans
vom 9. November bis 16. November
ofenfrische Martini-Gans
nach altem Hausrezept mit
hausgemachten Kartoffelklößen Blaukraut oder Wirsing

Hagleite
Kulmbach

Freude am Essen – gesellig feiern!

Vom So., 2. bis Do., 6. November
wegen Fortbildung geschlossen
Ab Freitag, den 7. November geöffnet

Hubertuswoche
Ganz wild ... auf Wild aus dem Frankenwald

ab Dienstag, den 11. November bis Weihnachten
Eine ganze Gans für die ganze Familie!
oder **GANS TO GO!**
Wir liefern Ihnen die Gans
mit dem Gänse-Taxi ins Haus!

Dienstag - Martini 11. November
Mittagstisch - Martini-Gans

Freitag, den 14. November, ab 20 Uhr
Musikalische Reise
mit dem immer begeisterndem
FISCHER-DUO

Mittwoch, den 19. November Buß- und Bettag:
Mittagstisch mit **Stockfisch**
nach altkulmbacher Art

Ab Dienstag, 25. November
Schöner Speisen in der Vorweihnachtszeit
mit himmlischen Gerichten

www.hagleite.de
Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Ihre
Hagleitner Wirtefamilie Limmer
Telefon 09221/4231
Matth.-Schneider-Str. 6, 95326 Kulmbach
Montag: Ruhetag = Wirtesonntag