

BUNTER GÄNSESALAT

BUNTER GÄNSESALAT

Zwei fertig gebratene Gänsekeulen sind neben etwas Grünkohl und Klößen vom Weihnachtsbraten übrig geblieben. Nicht viel, aber definitiv genug für ein schönes Abendessen. Nur was macht man damit? Ich hab' keine Lust wieder eine Pasta zu machen, ich brauch etwas Leichteres. Also wird das Fleisch von den Knochen gelöst, angebraten und kommt mit etwas frischem Salat auf den Teller. Den Rest der Bratensauce gibt es als Dressing - perfekt!



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

1/2 Frisee oder Lolo Salat

2 Snack-Paprika (oder je 1/2 rote und gelbe Paprika)

8 Kirschtomaten

1/2 rote Zwiebel

1 Karotte, falls zur Hand eine gelbe oder violette

150 ml Bratensauce

Pfeffer & Salz

ca. 150g Gänsebraten

ZUBEREITUNG:

Den Salat waschen und trocken schütteln. Die Bratensauce in einem kleinen Topf erwärmen und die klein gezupften Bratenreste dazu geben. Kurz erwärmen. Die Zwiebel und die Karotten schälen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, die Karotte grob raspeln oder in Julienne schneiden. Die Paprika in dünne Streifen schneiden und die Tomaten vierteln.

Die Bratensauce über den Salat gießen und gut vermengen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Salat auf die Teller verteilen und das restliche Gemüse darauf platzieren.



Das Fleisch auf den Salattellern anrichten und warm servieren.

Bessere Hälfte bekommt dazu noch etwas Brot, ich bin auch ohne Brot voll und ganz zufrieden.



Ich habe meine Reste damit erfolgreich vernichtet / verbloggt und kann mich auf neue Rezepte und neue Zutaten freuen.

Guten Appetit!



© katha-kocht!