





Geschmorte Gänsebrust

mit Maronen

 **2 Personen**

Zutaten:

2 küchenfertige Gänsebrüste à 250 g
1 Apfel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 Stängel Thymian
250 g gekochte Maronen
10 Wacholderbeeren
5 Nelken
1 EL Akazienhonig
1 TL Gemüsebrühepulver
Salz und Pfeffer
aus der Mühle
150 ml trockener Rotwein
150 ml Wasser

Für die Sauce:

1 EL Butter
1 TL Mehl

Zubereitung:

Die Gänsebrüste waschen und trocken tupfen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Thymian waschen und trocken schütteln. Die Gänsebrüste in dem heißen Schnellkochtopf auf der Hautseite **4 Minuten** goldbraun anbraten. Die Gänsebrüste wenden und **1 Minute** weiterbraten, anschließend herausnehmen. Apfel, Zwiebel, Maronen, Knoblauch, Thymian, Wacholderbeeren, Nelken, Honig und Gemüsebrühepulver unterrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Rotwein und Wasser ablöschen. Die Gänsebrüste in den Schnellkochtopf legen. Den Schnellkochtopf mit dem Deckel verschließen. Bei hoher Temperatur so lange kochen, bis der Druck entsteht. Den Herd auf mittlere Hitze herunterschalten und **10 Minuten** weiterkochen. Anschließend den Herd ausschalten. Den Deckel abnehmen. Die Gänsebrüste herausnehmen und warm halten.

In einem kleinen Topf Butter und Mehl anschwitzen. Die Flüssigkeit aus dem Schnellkochtopf dazugeben und unterrühren. Die Sauce **1 Minute** einköcheln lassen, anschließend in den Schnellkochtopf füllen und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gänsebrüste mit der Maronensauce dekorativ auf Tellern anrichten und servieren.

Tipp: Dazu schmecken Knödel und Rotkohl.

Garzeit:  **16 Minuten**