

Gänse-Schwarzsauer mit Wickelpoten (Pfoten) nach Uromas Art aus Alt-Wartenburg in Ostpreußen

Von XMAStotal.de

für 2 Personen

Zutaten

2 Gänsepoten
Gänseklein- Magen
Leber
Nieren
Herz und Magendarm.
500 ml Wasser
Salz
1 Lorbeerblatt
2 Gewürznelken
Majoran
4 Pfefferkörner
1 Zwiebel
1 EL Zucker
1-2 EL Weinessig
125 ml Gänseblut
200 g Backobst

Kochanleitung

Die abgetrennten Poten (Füße) überbrühen und die Haut abziehen. Innenhaut des Magens abziehen und säubern - Leber, Herz und Nieren reinigen. Der gesamte Magendarm wird unter Wasser gesäubert.

Magen und Leber werden jeweils auf eine Pote gesteckt und mit dem Magendarm um die Zehen fest umwickelt (Wickelpote).

Das Wasser mit Salz den Gewürzen und Zwiebel aufkochen und Herz, Nieren hinzugeben und ca. 2 Stunden garen.

Das eingeweichte Backobst gar dünsten.

Das Gänseblut mit etwas Mehl verrühren- die Soße binden. 10 Min. durchkochen und mit Essig und Zucker abschmecken. Die Poten mit dem Gänseklein aus dem Wasser nehmen und gesondert mit dem Schwarzsauer, Kartoffel, Klößchen servieren.