



### Zutaten für 6 Pers.:

1 Gans, ca. 5 kg  
50 g Mandeln  
(abgezogen)  
50 g Rosinen  
3 EL Madeira  
750 g Rosenkohl  
750 g Möhren  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
3 EL Thymianblätter  
150 g Sellerieknohle  
1 Gemüsezwiebel  
15 g Mehl  
20 g Butter  
4 EL Schlagsahne

### Zubereitung:

Das Gänsefett auslösen und auslassen. Mandeln trocken rösten, Rosinen in Madeira einlegen. Rosenkohl und Möhren putzen, in 40 ml Gänsefett und 1/8 l Wasser 15 Minuten dünsten. Salzen, pfeffern, mit 2 EL Thymian, Rosinen und Mandeln mischen. Die Gans salzen und füllen, Rest der Gemüse Mischung kühl stellen.

Die Gans verschließen, die Keulen zusammenbinden. Mit Hals und Innereien auf den Rücken in die Saftpfanne legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Gas 2, Umluft 160°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 2 3/4 Stunden braten.

Nach 30 Minuten die Kiele herausziehen. Sellerie und Zwiebel putzen, grob würfeln und um die Gans legen. Mehl und Butter verkneten und kalt stellen.

Nach 1 1/2 Stunden die Haut um die Keulen herum einstechen 1/2 l heißes Wasser zugießen. Am Ende der Bratzeit die Gans auf ein Backblech legen. Die Hitze auf 225°C (Gas 4, Umluft 200°C) hochschalten. Die Gans 20 Minuten überbräunen.

Die Röststoffe von der Saftpfanne mit 1/2 l heißem Wasser lösen, durch ein Sieb in ein Fettkännchen gießen. Den entfetteten Fond kräftig aufkochen, die Mehlbutter in Flöckchen unterschlagen und 15 Minuten kochen. Sahne und 1 EL Fett unterrühren, mit Salz, Pfeffer und restlichem Thymian würzen. Restliche Füllung erhitzen, mit der Sauce zur Gans servieren.

Guten Appetit!

### Liebe Kunden und Freunde des Cassenshofes!

Alles bereitet sich vor auf die Winterzeit, auf dem Acker kehrt Ruhe ein, die Kartoffeln sind eingelagert, der Körnermais gedroschen. Die Wildschweine finden hier und da noch schmackhafte Überreste auf dem Maisacker – was auch den Jäger freut, etwa unseren Opa Günter oder Jungbauer Friedrich.

Soll es im Advent mal ein besonderer Sonntagsbraten sein? Für Wildfleisch aus eigener Jagd bitten wir um Ihre Vorbestellung. Auf Nachfrage ist tiefgefrorenes Fleisch bei uns zu bekommen. Unser Angebot ist hier abhängig von den Schonzeiten, dem Mond und dem Jagderfolg.

Neues von unseren Tieren: Wir haben neue Hühner aufgestellt, die nun zu legen beginnen. Die Junghennen legen noch kleine Eier mit harter Schale, die für ihren intensiven Geschmack besonders gelobt werden. Wir haben sie als S-Eier (small) im Angebot.



# Jetzt frisch

## Wildspezialitäten - auch für besondere Präsentkörbe



Immer wieder fragen Kunden, warum unsere Hühner auch im Winter Eier legen. Dies liegt an einem speziellen Lichtprogramm: Für die neu eingezogenen Hühner wird der Tag durch die Stallbeleuchtung täglich um ein paar Minuten verlängert. Längere „Tage“ signalisieren dem Huhn: Es geht Richtung Sommer. Diese Täuschung funktioniert, obwohl die Hühner draußen merken, dass die Tage kürzer werden. Aber sobald sie den Stall betreten, ist wieder Tag und das Huhn legt am nächsten Morgen sein Ei. Zum Beispiel für leckere Plätzchen aus Ihrer Weihnachtsbäckerei.

Unser Hofladen ist auch an den Adventssonntagen für Sie zum Einkaufen und Stöbern bei Kaffee und Kuchen geöffnet. Aus unserer Hofküche kommen laufend frische Marmeladenkreationen und leckere Kekse für die (Vor-)Weihnachtszeit. Auch finden Sie bei uns viele schöne Dinge für stimmungsvolle Dekoration, Kerzen, Kränze und Gewürze.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

**TIPP** Bestellen Sie Ihre Weihnachtsgans bei uns – wir beraten Sie gern!

HOFLADEN & CAFÉ MO–SO, 8–18 UHR

Ein Jahr liegt nun hinter uns, das uns an unsere Grenzen gebracht hat. Die Fülle von Ereignissen hat uns manchmal kaum zu Atem kommen lassen. Und dennoch und vielleicht gerade deshalb fühlen wir uns bestärkt in unserem Handeln. Wir blicken erwartungsvoll allem entgegen, was die Welt für uns bereit hält.

Wir wünschen Ihnen in dieser sich schnell drehenden Welt Muße innezuhalten. Nehmen Sie sich die Zeit, bewusst die letzten Blätter fallen zu sehen. Wenn die Welt zur Ruhe kommt, ist es Zeit, dass auch wir zur Ruhe kommen.

Unsere Familie wünscht Ihnen eine beSinnliche Advents- und Weihnachtszeit und ein ereignisreiches neues Jahr.

*Ihre Familie Voß*



„Das Staunen ist der Beginn jeder Weisheit.“ – Erich Fromm