KAZ GÖĞSÜ

https://diplo.de

3 adet kaz göğsü
375 ml elma sirkesi
9 tatlı kaşığı şeker
3 çubuk tarçın
9 adet karanfil
2 adet portakal
375 ml kaz eti suyu
Tuz
Karabiber
Tereyağı

Kaz eti suyunu elde etmek için; 2 adet soğan, 1 adet havuç ve 1 adet kerevizi yağda koyulaşıncaya kadar kızartıp 100 gr un ve 3 lt su ekleyip 4 saat kaynatın. Su azaldıkça arada bir su ilave ediniz.
Şekeri tencerede karamelize ediniz, sirkeyi ilave ettikten sonra tarçın çubuklarını, karanfili ve portakalların sadece kabuğunu ekleyerek birkaç dakika pişiriniz. Tencereyi ocaktan alınız.
Kaz göğüslerini tuz ve biberle ovalayınız, derisi aşağı gelecek şekilde fırın tenceresine yerleştiriniz. Tencereyi 180 derecedeki fırına veriniz. Bir saat sonra tencerenin dibinde biriken yağlı suyu dökünüz. Hazırlamış olduğunuz sosu göğüslerinin üzerine damlatınız, etleri çevirip, kalanını da üzerine dökünüz. Eti tekrar fırına vererek 130 derecede 2 saat boyunca pişiriniz. Kazların toplam ağırlığı 1 kg?ı geçiyorsa pişirme süresini 1 saat uzatabilirsiniz. Bu sürenin sonunda deri hala çıtır çıtır olmamışsa son 5 dakika fırının derecesini 250 dereceye yükseltiniz.
Tencerenizdeki biriken suyu ayrı bir tencereye dökünüz. Üzerine ayrı bir kapta hazır tuttuğunuz kaz eti suyunu dökerek, kaynatın. Daha sonra soğuk tereyağı ile bu sosu katı bir kıvama getirin. Sosu etinizin üzerine dökerek, yanında patates püresi ile servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:121708 • adı:Kaz Göğsü • gönderen:çirkin • indirme tarihi:03.05.2024 - 09:52