

Kochen mit **ANIXE**



Rotkohl-Burger mit zerupfter Gans

Rezepte aus der Sendung

Total: 30 mins **Servings:** 6

- 1** Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knödel halbieren.
- 2** Gänsefleisch von den Knochen lösen und das Fleisch klein zerzupfen. Rotkohl mit Granatapfelkerne mischen.
- 3** Öl und Butter in einer großen Pfanne erhitzen und Knödel von beiden Seiten goldbraun braten
- 4** Knödel herausnehmen und das Gänsefleisch darin anbraten.
- 5** Knödel-Schnittflächen mit jeweils 1 kleinen Teelöffel Feigensenf bestreichen.
- 6** Auf die unteren Stücke das Fleisch verteilen, darauf die Zwiebelringe und darauf den Rotkohlsalat verteilen.
- 7** Auf die unteren Stücke das Fleisch verteilen, darauf die Zwiebelringe und darauf den Rotkohlsalat verteilen.

Zutaten

- | | | | |
|--------------|--|------------|---------------------|
| 1 | Rote Zwiebeln | 2EL | Öl |
| 6 | Semmelknödel | 20g | Butter |
| 2 | Geschmoreme Gänsekeulen (vom Vortag) | 12 | kleineTL Feigensenf |
| 300g | Rotkohlsalat | 1 | priese Oregan |
| 800ml | Granatapfelkerne von 1/4 Granatapfel | | |