

Svigerfars Ovn brasseret "Gamle gås"

- 1 stk. Gamle Gås (deles op i 6 til 8 stykker)**
- 7-10 stk. gulerødder i grove stykker**
- 2 stk løg i kvarte**

Gåse-stykkerne brunes godt i en gryde.

Ligges i en stegeso med låg eller bradepande(dækkes med stanniol)

Sammen med løg og gulerødder krydders med salt og peber

Kogende vand hældes ved sættes i ovnen ved 170 grader ca 30 min, så tages gulerødder ud

"gamle gåsen" skal ha ca 3 timer mere el. til den er mør

Må gerne blive næsten kold

Weber skal tændes og ved indirekt varme skal gsåestykkerne

ha ca. 25 i grillen sammen med gulerød-stykker som er vendet

I lidt rødvin og farin

Af fond laves en sauce

Kan severes salat, brød og hasselbagt kartofler