

Wildgans oder Wildente

(ostpreußisch)

Es ist geraten, die Tiere bald nach dem Schießen zu rupfen. Der Geschmack leidet, wenn sie in den Federn hängen bleiben. Sie werden vorbereitet wie zahmes Geflügel.

Doch sind alte Gänse und Enten oft tranig und zäh. Dann sollte man sie 1-2 Tage in eine Marinade aus Essigwasser und zerdrückten Wacholderbeeren legen. Zur Sicherheit sollte noch die Brusthaut abgezogen werden.

Das Geflügel dann mit Butter, reichlich geräuchertem Speck, sowie 4-5 zerdrückten Wacholderbeeren braten.

Anschließend die Soße mit $\frac{1}{4}$ l saurer Sahne und etwas Mehl binden.

Irene Firley, Kirchlinteln

