

Rotkohl mit Klöße und Gans



ZUTATEN:

UTENSILLIEN:



1 Rotkohl



1 Ofen



4 Brote



1 Topf



1 Gans gerupfte Gans



1 Pfanne



1 Flasche Wasser



1 Kelle



1 halbe öl flasche

1. Koche die gerupfte Gans, 6 stunden lang, in einem Topf, im ofen (mit einer Kehle voll Wasser)
2. Alle 45 min. nehmen Sie die Gans heraus und kippen Sie 1 kehle Wasser über die Gans und legen Sie sie zurück in den ofen
3. Schneiden Sie den Rotkohl in kleinere helften.
4. Kochen Sie anschließend den rotkohl, 45 min. lang, in einer Pfanne, in einbischien Wasser eingelegt und in einbischien öl.
5. Nehmen Sie das innere vom Brot. Formen Sie das innere zu einer kugel.
6. Kochen Sie die Brot-kugeln, 45 minuten lang, in einbischien Wasser eingelegt.

Chou rouge avec boulettes de pain et oie



LES INGRÉDIENTS :

LES USTENSILES :



1 Chou rouge



1 Four



1 Pains



1 Casserole



1 Oie



1 Poêle



1 Demi bouteille d'huile



1 Louche



1 Demi bouteille d'eau

- 1. Cuire l'oie pendant 6 heures dans le four (arroser avec de l'eau)**
- 2. Toutes les 45 minutes mettre de l'eau sous l'oie**
- 3. Couper le chou rouge en petits morceaux**
- 4. Cuire le chou rouge pendant 45 minutes, dans une poêle avec un petit peu d'eau et d'huile**
- 5. Prendre la mie du pain. Former des boulettes avec la mie de pain**
- 6. Cuire la boulette de pain pendant 45 minutes, dans un peu d'eau.**