

# TRUTENHALS GEZUPFT

## IM SANDWICH UND MIT POMMES FRITES

### Zutaten (für 8 Sandwiches)

2 kg	Trutenhals
2 EL	Zucker
1 dl	Sojasauce
1 TL	Knoblauchpulver
4 dl	Rotwein
1 TL	Salz
1 TL	Curry
½ TL	Pfeffer schwarz, gemahlen
8	Hamburgerbrötli o. Bao Buns
2	Birnen
wenig	Butter
4 EL	Mayonnaise
8	Salatblätter



### Zubereitung

1. Den Backofen auf 120 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Die Trutenhalsstücke in eine grosse Gratinform legen (evtl. kleiner schneiden)
3. Zucker bis und mit Pfeffer gemahlen in Massbecher geben und verrühren und über das Fleisch giessen. Im vorgeheizten Ofen zugedeckt 4 bis 5 Stunden garen.
4. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, leicht auskühlen lassen und danach mit Handschuhen vom Knochen ablösen. Den entstandenen Fleischjus in eine Pfanne giessen und zur Hälfte einkochen lassen.

# TRUTENHALS GEZUPFT

## IM SANDWICH UND MIT POMMES FRITES

5. Den eingekochten Jus über das gezupfte Fleisch giessen, alles vermischen und in der Gratinform warm stellen.

6. (Die Zopfscheiben beidseitig toasten.) Die Birnen halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden und in wenig Butter in einer Pfanne auf beiden Seiten anbraten.

7. Die Zopfscheiben oder Bao Buns mit Mayonnaise bestreichen. Die Salatblätter, die Birnen und das Fleisch darauflegen und mit Vollmond Pommes Frites oder Kartoffelschnitzen geniessen.