

# FOIE GRAS (GANSLEWER)

Alsace



6768 Alsace

## + Beschreibung

Gänseleber am Stück, im Topf, seltener im Blätterteig, obwohl diese seit dem 18. Jahrhundert die berühmte Straßburger Gänseleber ist. Zu verdanken ist sie dem Koch und Konditor des Marschalls von Contades, Jean-Pierre Clause. Das Stopfen der Gänse geht in Wirklichkeit auf das alte Ägypten zurück und wurde dann lange von Juden in Mitteleuropa praktiziert. Man isst an Festtagen frisch, kalt oder gebacken.