



## Gänsekeule mit Semmelknödeln und Rotkohl

Schritte: 12

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

20	Gänsekeulen	3 P.	Semmelknödel
2,5 kg	Rotkohl	300 ml	Apfelsaft
250 ml	Rotwein	250 ml	Preiselbeerenmarmelade
4	Zwiebeln	1 Bund	Suppengrün
1 EL	Butter	1 EL	Speisestärke
	Salz, Pfeffer		Zimt, Nelken, Anis

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Die Keulen über Nacht auftauen lassen. Anschließend in heißem Salzwasser für ca. 40 Minuten vorgaren.
2. Danach aus der Brühe nehmen, mit Pfeffer und Salz würzen und im Backofen auf einen Rost legen.
3. 2 Zwiebeln und Suppengrün klein schneiden und in die Fettpfanne unter die Keulen legen.
4. Bei 175 °C für ca. 40 Min. fertig braten. Nach ca. 30 Min. 500 ml vom Kochwasser zum Gemüse gießen.
5. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Semmelknödel garen, bis sie oben schwimmen.
6. Die Butter in einem tiefen Topf schmelzen und 2 fein gehackte Zwiebeln darin andünsten.
7. Den Rotkohl und den Apfelsaft dazugeben und unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten köcheln.
8. Dann die Preiselbeermarmelade untermischen und mit Zucker, Pfeffer und Salz abschmecken.
9. Unter die Keulen ein Blech schieben, die Fettpfanne herausholen und den Ofen ausschalten.
10. Den Bratensatz und das Gemüse aus der Fettpfanne lösen und durch ein Sieb in einen Topf geben.
11. Mit dem Rotwein aufkochen und abschmecken. Mit der Speisestärke abbinden.
12. Abschließend mit den heißen Keulen aus dem Ofen anrichten und servieren.