



Geschmorte Gänsekeule

Schritte: 13

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

8 Portionen

8	Gänsekeulen	1/2 L	Rotwein
	Rapsöl		Wacholder
	Nelke	4 Zweige	Beifuß
1,2 kg	Rotkohl	100 g	Preiselbeeren
800 g	Maronen	2 EL	Brauner zucker
6	Zwiebeln		Soßenbinder dunkel
1,4 kg	Kartoffelklöße		Salz, Pfeffer

Zubereitung

Gänsekeule

1. Gänsekeule mit Salz, Pfeffer und Rapsöl marinieren.
2. In ein Blech Beifuß und grob geschnittene Zwiebeln legen und die Keule darauf platzieren.
3. Rotwein dazugeben und 2 h bei 135 °C schmoren lassen.
Je nach Größe der Keule Garzeit verlängern.
4. Am Ende die Keulen ca. 12 - 15 min bei 200°C bräunen.

Maronen

1. In einer Pfanne Zucker zum Schmelzen bringen und leicht karamellisieren lassen.
2. Etwas Wasser angießen, Maronen hinzugeben und solange Glasieren, bis Sie glänzen und das Wasser verdunstet ist.

Rotkohl

1. Rotkohl in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Hitze reduzieren und mit einem Netz (Wacholder und Nelken) köcheln lassen.
3. Kurz vor Schluss etwas Preiselbeeren unterheben und von der Hitzequelle nehmen.

Klöße

1. Nach Packungsangabe im Wasser oder Dämpfer garen.

Gänsesauce

1. Sobald die Keulen gegart sind, aus den Blechen stechen.
2. Sud aus dem Blech durch ein feines Sieb gießen und aufkochen, je nach Geschmack nochmals würzen und mit Soßenbinder auf gewünschte Konsistenz abbinden.

Anrichten. Fertig.