Rezept

Gänsekeulen mit Ananas und Sellerie

Ein Rezept von Gänsekeulen mit Ananas und Sellerie, am 05.05.2024

Zutaten

- **2** Gänsekeulen (à 400 g)
- Salz
- **1** rote Chilischote
- **250 g** schlanke Möhren
- 1/2 TL gemahlener Piment
- 1/4 Ananas (250 g)
- **150 g** Staudensellerie (mit Grün)
- **8 EL** Gemüsebrühe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Keulen trockentupfen, Haut mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden. Piment mit 1 gestrichenem TL Salz mischen. Keulen damit rundum einreiben und mit der Haut nach oben in eine ofenfeste Form legen. Auf dem Rost in den Ofen (Mitte) schieben und 1 Std. braten.

2. Ananas schälen, halbieren und den Strunk entfernen. Hälften quer in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. 100 g davon pürieren, den Rest in kleine Stücke schneiden. Chilischote längs halbieren, entkernen, fein hacken und unter das Ananaspüree rühren.

3. Sellerie putzen und entfädeln, Grün beiseite legen. Möhren schälen. Sellerie und Möhren schräg in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Gänsekeulen mit je 2 EL Ananaspüree bestreichen und weitere 30 Min. braten. 2 EL Gänsefett abnehmen und in einer großen Pfanne erhitzen. Sellerie und Möhren darin unter Rühren 6-8 Min. braten. Restliches Ananaspüree, die -stücke und die Brühe unterrühren und aufkochen. Selleriegrün fein hacken. Gemüse salzen, Selleriegrün untermischen und mit den Gänsekeulen anrichten.