

Rezept

# Geschmorte Gänsekeulen

Ein Rezept von Geschmorte Gänsekeulen, am 19.04.2024

## Zutaten

- |   |   |
|---|---|
| <b>2</b> große Zwiebeln                   | <b>1 Bund</b> Suppengrün                  |
| <b>1</b> großer säuerlicher Apfel         | <b>4</b> kleine Gänsekeulen (à ca. 400 g) |
| <b>3 EL</b> Butterschmalz                 | Salz                                      |
| Pfeffer                                   | <b>250 ml</b> trockener Rotwein           |
| <b>400 ml</b> Geflügelfond (aus dem Glas) | <b>2</b> kleine Zweige Rosmarin           |
| <b>2</b> Lorbeerblätter                   | <b>2-3 TL</b> Speisestärke                |
| <b>1-2 Prisen</b> Zucker                  |   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und grob würfeln. Das Suppengrün putzen, waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Die Gänsekeulen kalt abspülen und trocken tupfen. Das sichtbare Fett auf der Keulenunterseite wegschneiden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, Keulen hineingeben und bei mittlerer Hitze rundherum ca. 10 Min. anbraten. Salzen und pfeffern, herausnehmen. Bratfett bis auf 3 EL wegschütten.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Die Zwiebelwürfel und das Suppengrün in das verbleibende Bratfett geben und ca. 3 Min. anrösten. Apfelviertel hinzufügen. Mit Rotwein ablöschen und den Bratensatz mit einem Pfannenwender vom Boden des Bräters lösen. Den Wein etwas einkochen, dann den Geflügelfond und 100 ml Wasser dazugießen und aufkochen. Die Keulen hineinlegen. Den Rosmarin waschen und mit den Lorbeerblättern dazugeben.
3. Den Bräter verschließen und in den Ofen schieben. Die Keulen 1 Std. 30 Min. garen, dabei zwischendurch 3- bis 4-mal wenden, sodass sie gleichmäßig in der Flüssigkeit liegen. Den Deckel abnehmen und die Keulen weitere 20 Min. offen garen, dabei 2- bis 3-mal mit der Sauce begießen. Weitere 10 Min. offen garen, ohne das Fleisch zu übergießen, sodass die Haut knusprig werden kann. Die Keulen herausheben und abgedeckt warm stellen.
4. Die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen, dabei die Rückstände im Sieb gut ausdrücken. Die Sauce bei großer Hitze einkochen. Die Stärke mit 2-3 EL Wasser anrühren, in die kochende Flüssigkeit gießen, einmal aufkochen, sodass die Sauce andickt. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Rotkohl und Kartoffelknödel.