

Rezept

## Gänsekeulen-Confit

Ein Rezept von Gänsekeulen-Confit, am 20.12.2025



### Zutaten

- |               |                                       |             |  |
|---------------|---------------------------------------|-------------|--|
| <b>2</b>      | Knoblauchzehen                        | <b>6</b>    | Gänsekeulen                            |
| <b>1 EL</b>   | Meersalz                              |             | 1/2 TL schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
|               | 1/2 TL gemahlener Macis (Muskatblüte) |             | 8-12 kleine Thymianzweige              |
| <b>1 kg</b>   | Gänseschmalz                          | <b>1 kg</b> | Schweineschmalz                        |
| <b>1 TL</b>   | schwarze Pfefferkörner                |             | 1/2 TL Wacholderbeeren                 |
| <b>1</b>      | Gewürznelke                           |             | <b>1</b> Lorbeerblatt                  |
| <b>100 ml</b> | trockener, aromatischer Weißwein      |             |  |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 TERRINENFORM MIT 2,5 L INHALT (8 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Gänsekeulen mit Knoblauch, 1 EL Meersalz, gemahlenem Pfeffer und Macis einreiben, in Folie wickeln und 24 Std. in den Kühlschrank legen.

---

2. Am nächsten Tag den Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Das Gänse- und das Schweineschmalz in einem großen Topf schmelzen, die Gewürze und den Thymian dazugeben. Die Gänsekeulen mit Küchenpapier abwischen und in das Fett geben. Den Wein zugießen und alles aufkochen.

---

3. Die Gänsekeulen bei knapper Mittelhitze ca. 2 Std. im heißen Fett garen, dabei gelegentlich kontrollieren, dass sie nicht am Topfboden anhaften. Wenn sich das Fleisch ganz leicht von den Knochen lösen lässt, sind die Gänsekeulen gar.

---

4. Die Gänsekeulen aus dem Fett nehmen und erkalten lassen. Das Schmalz mit den Gewürzen von dem Fleischsaft, der sich beim Garen gebildet hat, abschöpfen und eine Schicht davon in eine große Terrinenform oder in Einmachgläser gießen, erkalten und fest werden lassen.

---

5. Die Keulen auf die Schmalzschicht legen und mit erkaltetem, aber noch flüssigem Schmalz bedecken. Das Gefäß verschließen und das Schmalz fest werden lassen. Im Kühlschrank hält sich das Confit, solange das Fleisch immer mit Schmalz bedeckt ist, bis zu 6 Monate.