

Rezept

Gänserrillettes mit Orange und rosa Pfeffer

Ein Rezept von Gänserrillettes mit Orange und rosa Pfeffer, am 09.06.2026

Zutaten

4	Gänsekeulen (à 400-450 g)	Salz
	frisch gemahlener weißer Pfeffer	1 EL Zucker
5	Knoblauchzehen	4 Zweige Thymian
2 Zweige	Rosmarin	375 g Gänseschmalz
150 g	Schweineschmalz	12 kleine Lorbeerblätter (am besten frische)
1	Bio-Orange	4 EL rosa Pfefferkörner

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 6 Gläser (à 200 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1580 kcal

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zucker einreiben. Nacheinander in einem großen, weiten Topf bei starker Hitze in 1-2 Min. hell anbraten. Dann alle Keulen in den Topf legen, knapp mit heißem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Die Keulen halb zugedeckt bei kleiner Hitze in ca. 4 Std. sanft garen, bis sich das Fleisch fast von den Knochen löst.
2. Keulen herausnehmen und abkühlen lassen, den Sud wegschütten. Inzwischen den Knoblauch schälen und leicht andrücken. Thymian und Rosmarin waschen und trocken schütteln. Gänse- und Schweineschmalz in den Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze schmelzen lassen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben und ca. 15 Min. darin ziehen lassen (gerne auch länger).
3. Inzwischen die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Rosa Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Die Keulen häuten, das Fleisch von den Knochen lösen und fein zerpflücken. Längere Fleischfasern kleiner schneiden.
4. Den Schmalztopf vom Herd nehmen. Knoblauch, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblätter mit einem Schaumlöffel entfernen, die Lorbeerblätter nicht wegwerfen. Gänsefleisch mit rosa Pfeffer, Orangensaft und -schale vermischen und unter das Schmalz rühren. Mit Salz abschmecken.
5. Die Rillettes kurz abkühlen lassen. Dann in saubere Gläser (am besten Twist-off- oder Bügelgläser) füllen. Mit einem Holzstäbchen vorsichtig durchrühren, damit sich Fleisch und Fett gleichmäßig verteilen. Jeweils 2 Lorbeerblätter darauflegen, die Gläser verschließen und die Rillettes im Kühlschrank fest werden lassen. Schmeckt auf Baguette- und Bauernbrotscheiben. Hält sich im Kühlschrank mindestens 4 Wochen.