



Hier und heute

Knusprige Gänsekeulen

Julia Floß macht knusprige Gänsekeule mit Rotkohl und Klößen – ein festliches Wintergericht, das zart und saftig schmeckt. Perfekt für das Weihnachtsmenü!

Rezept

Saftige Gänsekeulen

von Julia Floß, für vier Portionen

Zutaten

- 4 Gänsekeulen
- Salz
- 2 Karotten
- ¼ Sellerieknolle
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Stange Staudensellerie
- 1 großer Apfel
- 1 Orange (unbehandelte Schale)
- 4 EL Sonnenblumenöl oder Butterschmalz
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Rotwein (oder Portwein)
- 400 ml Geflügelbrühe
- 2 TL getrockneter Beifuß oder Majoran
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Pimentkörner
- 4 Pfefferkörner
- 2 EL Wasser
- ¼ TL Salz
- 1 EL Honig
- 1-2 EL Speisestärke

Zubereitung

Von der Gänsekeule das überstehende Fett abschneiden und die Keulen von beiden Seiten salzen. Die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Staudensellerie waschen und klein schneiden.

Den Apfel halbieren, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Orange mit Schale würfeln.

Fett in einem großen Bräter oder Topf erhitzen. Die Gänsekeulen von beiden Seiten 2 bis 4 Minuten anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Den Boden des Bräters wieder mit etwas Fett bedecken und darin zuerst die Zwiebel anbraten, dann Sellerie und Karotten dazugeben und mitbraten. Zum Schluss die Obstwürfel hinzugeben und leicht anrösten. Das Tomatenmark zum Röstgemüse geben und 2 Minuten anrösten.

Das Gemüse mit dem Rotwein ablöschen und diesen komplett verdampfen lassen. Die Keulen wieder in den Bräter legen und mit Geflügelbrühe auffüllen, sodass die Gänsekeulen etwa 2 cm bedeckt sind.

Beifuß oder Majoran, die Lorbeerblätter, die Pimentkörner, den Pfeffer und eine gute Prise Salz hinzugeben und alles mit Deckel circa 110 Minuten schmoren lassen. Da Gänsekeulen ziemlich fettig sind, kann während des Schmorens ab und zu etwas Fett abgeschöpft werden.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Keulen mit einer Fleischgabel herausnehmen und auf ein Blech oder in eine Auflaufform legen. Wasser, Salz



Hier und heute

und Honig verrühren und die Haut der Keulen damit einpinseln. Die Keulen im Backofen für 10 Minuten knusprig nachbraten.

Währenddessen den Schmorfond mit Hilfe einer Kelle durch ein Sieb in einen Kochtopf abseihen. Die Sauce einmal aufkochen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und unter Rühren in die köchelnde Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gänsekeulen mit der Sauce servieren. Dazu passen Knödel und Rotkohl.

Rezepte Beilagen

Zutaten für den Rotkohl

für 8 Portionen

- 1 Rotkohl (ca. 800 g)
- 2 EL Butter (alternativ Schmalz, Margarine oder Pflanzenöl)
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 2 Äpfel, gewürfelt
- Salz
- Zucker
- 3 EL Essig (Apfel- oder Rotweinessig)
- 300 ml Gemüsebrühe
- 1 Orange
- 150 ml Rotwein oder Portwein
- 2 Lorbeerblätter
- 5 Pfefferkörner
- 3-4 Wacholderbeeren
- 3 Nelken
- 1 Zimtstange

Zum Abschmecken:

- 2-3 EL Lebkuchengewürz
- 2 EL Konfitüre (z.B. Johannisbeere, Sauerkirsche, Preiselbeere, Quitte, Orange)

Zubereitung

Rotkohl waschen, vierteln, Strunk entfernen und hobeln oder fein schneiden.

In einem großen Topf das Fett erhitzen und darin die Zwiebeln andünsten. Salzen und zuckern. Die Äpfel und den Rotkohl dazugeben, erneut salzen und zuckern, kurz anschwitzen und mit dem Essig ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und alles circa zehn Minuten dünsten. Mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen. Die Schale der Orange mit einem Sparschäler abschälen und zusammen mit dem ausgepressten Saft zum Rotkohl geben. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Nelken und die Zimtstange in einen Teebeutel stecken, zubinden und ebenfalls in den Rotkohl geben. Alles zugedeckt 30 bis 45 Minuten garen.

Wenn der Rotkohl weich ist, mit Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz und Konfitüre abschmecken.

Rotkohl kann man ganz prima über Nacht ziehen lassen und wieder erwärmen.

Zutaten für Kartoffelklöße

für 4 Portionen

- 1 kg Kartoffel, mehlig kochende
- 1 Ei
- 150 g Kartoffelstärke
- Salz
- Muskat



Hier und heute

Zubereitung

Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser ca. 25-30 Minuten abkochen. Die Kartoffeln abgießen, ein paar Minuten ausdampfen lassen und schälen. Die geschälten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und die Masse handwarm erkalten lassen. Das Ei zusammen mit der Kartoffelstärke, Salz und Muskat dazugeben und alles gründlich verkneten. Wenn der Teig zu klebrig sein sollte, einfach etwas mehr Speisestärke dazugeben.

Aus der Masse die Klöße formen. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Die Hitze reduzieren, sodass das Wasser nicht mehr kocht, aber noch heiß ist. Die Klöße ins Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Klöße dürfen nicht kochen! Wenn sie an die Oberfläche kommen sind sie gar. Entweder sofort servieren oder in etwas ausgelassener Butter mit Semmelbröseln schwenken.