

Gänsekeulen aus dem Backofen

mit Rotkohl und Knödel Halb-und-Halb

Zutaten für 4 Portionen:

2 Gänsekeulen, zusammen 900 g
50 g Butter
Salz
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50 g Sellerie (Knollen-)
50 g Möhren
50 g Staudensellerie
50 ml Weißwein
10 ml Cognac
250 ml Geflügelbrühe
1 gehäufte TL violetter Senf
Majoran



Zubereitung

Für die Gänsekeulen aus dem Backofen verwenden wir unsere tiefe, beschichtete Alugusspfanne mit Glasdeckel. Aber zuerst werden 50 g Butter erwärmt, bis sich das Butterschmalz oben absetzt. Das geben wir in die Gusspfanne und braten darin die auf der Haut gesalzene Gänsekeulen langsam an. Dadurch wird Gänseschmalz ausgelassen. Inzwischen wird das Gemüse geputzt und in kleine Stücke geschnitten. Die geschälte Zwiebel wird geviertelt. Wenn die Gänsekeulen ringsum angebraten sind, kommen sie aus der Gusspfanne heraus. In der Butter-Gänseschmalz-Mischung werden nun die Gemüse scharf angebraten (gebräunt). Dann wird ein Schuss Weißwein zugegeben und verdampfen gelassen. Dann Weißwein, Cognac und Geflügelbrühe angießen, Lorbeerblatt, zerquetschte Wacholderbeeren, Pfefferkörner und Nelken dazu. Die Gänsekeulen kommen nun in den auf 180°C vorgeheizten Backofen. Deckel auf die Gusspfanne und dann dürfen sie nun eine Stunde garen.

In der Zwischenzeit kümmern wir uns um den Rotkohl und weichen die Semmeln für die Knödel ein. Schließlich werden die Kartoffeln für die Knödel-Halb-und-Halb gerieben. Wie diese Beilagen gemacht werden finden Sie in den jeweiligen Beilagen-Rezepten.

Wenn die Gänsekeulen eine Stunde geschmort haben sind sie butterweich. Das sollen sie auch sein, denn Geflügel sollte man nun wirklich nicht roh essen – ist natürlich jedem selbst überlassen. Nun haben wir die Keulen heraus genommen, kurz warm gestellt und den Bratfond durch ein Sieb in einen Soßentopf passiert. Zugegeben – da habe ich etwas zu kräftig passiert – die Soße war hinterher ein Gemüsebrei. Die Gänsekeulen kamen wieder in die Gusspfanne – jetzt ohne Deckel und wurden mit dem abgeschöpften Gänsefett von der Soße bepinselt. Ach so – mit viel Geduld gilt es jetzt die Soße zu entfetten. Das oben schwimmende Fett von der Soße abschöpfen und in eine Tasse geben. Gibt ein leckeres Gänse-Schmalzbrot. Das Sößchen wird jetzt noch abgeschmeckt – mit Salz, Majoran und violettem Senf.

Die Gänsekeulen aus dem Backofen werden mit Knödel Halb-und-Halb (aufreißen und mit Soße beträufeln) und Rotkohl serviert. Wow ... lecker!