

Knusprige Gänsekeule

Die knusprigen Gänsekeulen sind ein richtiges Sonntagsessen und dieses Rezept wird jeden Gast schmecken.

Verfasser: kochfan

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Foto: kochfan

Zutaten

4 Stk.	Gänsekeulen (tiefgefroren)
2 Packungen	Suppengrün
4 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 Stk.	Tomaten
400 ml	Gänsefond
200 ml	Schlagobers
100 ml	Rotwein (trocken)
1 Schuss	Orangensaft (ohne Fruchtfleisch)
Nach Belieben	Zucker
Nach Belieben	Salz
Nach Belieben	Pfeffer
Nach Belieben	Mehl (evtl. zum Binden der Sauce)
1 Streifen	Bratenschläuche

Gewürz für die Gänsekeule

1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Paprikapulver
1 Prise	Curry
1 Prise	Knoblauchpulver
1 Prise	Chili
1 Prise	Zwiebelsalz
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
1 Prise	Zucker

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen über Nacht auftauen lassen und dann gut abspülen. Für das Gewürz in einer kleinen Schüssel Salz, Pfeffer, Paprika, Curry, Knoblauchpulver, Zwiebelsalz, Thymian, Oregano, Chilipulver und Zucker nach Geschmack zusammenmischen und zur Seite stellen.
2. Die Keulen nach dem Abspülen abtupfen, mit dem Gewürz gut bestreuen und dieses einreiben, danach abermals bestreuen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
3. Die Zwiebeln abziehen, Tomaten halbieren und den Strunk entfernen, beides vierteln. Vom Suppengrün den Lauch putzen und in Streifen schneiden, den Sellerie ebenso putzen und in Stückchen schneiden. Die Karotten schälen und in 1 cm breite Stücke schneiden, die Petersilie weglassen. Die Orange filetieren.
4. Jede Gänsekeule nun in einen Bratschlauch geben (diesen zuvor auf einer Seite zusammenbinden), je Bratschlauch 1 geviertelte Zwiebel und Tomate hinzugeben und das Suppengrün und die Orangen so aufteilen, dass in jedem Schlauch gleich viel drin ist. Den Bratschlauch zumachen und in den Backofen geben. Circa 1,5 Stunden garen. Sind die Keulen knusprig braun, herausnehmen.
5. Nun in einem mittleren Topf den Gänsefond geben, die Flüssigkeit, die sich im Bratschlauch angesammelt hat mit samt dem Gemüse durch ein Sieb passieren und zu dem Fond geben. Mit Rotwein, Orangenschaft, Zucker, Salz, Pfeffer und Schlagobers abschmecken und notfalls mit einer Mehlschwitze binden.

Tipp

Knusprige Gänsekeule ist ein Klassiker mit Semmelknödel und Rotkohl, aber auch mit Kartoffeln schmeckt das Geflügel einfach lecker. Die Orangen geben einen besonderen Kick – einfach mal ausprobieren.