Saftig gebratene Gänsekeulen auf Rotkraut

Saftig gebratene Gänsekeulen auf Rotkraut - ein Genuss zu St. Martin und anderen besonderen Anlässen. Und das Rezept ist viel einfacher zuzubereiten als es aussieht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,3 h

Gesamtzeit: 3,8 h

Zutaten

4 Stk.	Gänsekeulen
1 Kopf	Rotkohl
2 Stk.	Äpfel
8 EL	Essig ((Johannisbeer))
1 EL	Salz
2 EL	Zucker
2 Stk.	Lorbeerblätter
2 EL	Sojasauce
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für die saftig gebratenen Gänsekeulen auf Rotkraut zu Beginn den Rotkohl waschen, putzen und in schmale Streifen hobeln, in eine Schüssel geben. Danach die Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Achtel schneiden, zum Rotkohl in die Schüssel geben.

2. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Lorbeerblätter, Zucker, Salz und Essig ebenfalls in die Schüssel füllen und alle Zutaten gut durchmischen. Einen Schmortopf einfetten, die Rotkohl-Apfel-Mischung darin verteilen.

3. Die Gänsekeulen pfeffern und salzen, rundum mit Sojasauce einreiben und auf den Kohl legen. Deckel auf den Schmortopf setzen und für 3 Stunden in den Ofen stellen. Anschließend die Temperatur auf 200 Grad erhöhen, den Deckel abnehmen und weitere 15 Minuten backen.

Tipp

Die saftig gebratenen Gänsekeulen auf Rotkraut mit Kartoffelklößen oder Semmelknödeln und Salat servieren.