

Gänsekeulen mit Zwiebel-Hollundersauce

Zutaten für 4 Personen

- 4 Bayerische Gänsekeulen
- 1/2 Sellerieknolle, gewürfelt
- 1 Möhre, in Scheiben
- 1/8 l Geflügelfond
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- Salz & Pfeffer
- 1 EL Rapsöl

Sauce:

- 3 rote Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1/2 Glas Rotwein
- 1 Prise Zimt
- 4 EL Holunderbeer-Konfitüre
(ersatzweise schwarze Johannisbeere)



Zubereitung

- ✓ Backofen auf 180 Grad, Gas Stufe 4 vorheizen.
- ✓ Gänsekeulen großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben
- ✓ Keulen in der Pfanne im heißen Öl anbraten und ohne Fett in einen Bräter legen
- ✓ Gemüse im heißen Bratfett anbraten
- ✓ Bratensatz mit Geflügelfond ablöschen.
- ✓ Mit Wacholder und Lorbeer in den Bräter geben
- ✓
- ✓ Gänsekeulen im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde garen
- ✓ Zwischendurch mit Flüssigkeit begießen
- ✓ Keulen aus dem Bräter nehmen und im Backofen bei 80 Grad warmhalten
- ✓ Schmorflüssigkeit durch ein Sieb gießen und falls gewünscht entfetten

Soße:

- ✓ Rote Zwiebeln im heißen Butterschmalz kurz anbraten
- ✓ mit Schmorflüssigkeit aus dem Bräter ablöschen
- ✓ Wein angießen
- ✓ mit Zimt, Salz, Pfeffer abschmecken und einkochen
- ✓ Konfitüre einrühren
- ✓ Dazu schmecken Kartoffelknödel und Blaukraut.