



FÜR
4 PERSONEN



VORBEREITUNG
20 MIN.



GARZEIT
CA. 2 STD.



METHODE
PFANNE & OFEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Knusprige Gänsekeulen mit Rotwein-Jus

Zart geschmorte Gänsekeulen mit knuspriger Haut und kräftigem Rotwein-Jus. Dazu passen Rotkohl, Kartoffelstock und ofengeröstetes Wurzelgemüse.



Zutaten

Für die Gänsekeulen

- 4 Gänsekeulen
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 2 TL Thymianblättchen
- 1 EL Gänsefett oder Bratbutter

Für den Rotwein-Jus

- 2 Schalotten, fein gehackt
- 1 kleine Karotte, gewürfelt
- 2 dl trockener Rotwein
- 3 dl Geflügelfond
- 1 TL Tomatenpüree
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Honig
- 1 EL kalte Butter

Zum Servieren

- Rotkohl
- Kartoffelstock
- Wurzelgemüse

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen trocken tupfen, salzen, pfeffern und mit Thymian würzen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.
2. Keulen mit der Hautseite nach unten in einer ofenfesten Pfanne langsam anbraten, bis Fett austritt und die Haut goldbraun wird. Wenden und kurz anbraten.
3. Schalotten und Karotte zufügen, Tomatenpüree kurz mitrösten und mit Rotwein ablöschen. Fond und Lorbeer zugeben.
4. Im Ofen ca. 90–110 Minuten schmoren. Keulen herausnehmen und bei 220 °C nochmals 8–10 Minuten knusprig braten.
5. Jus einkochen, mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss die kalte Butter einrühren.



Empfohlenes Zubehör

Ofenfeste Pfanne, Bräter,
scharfes Messer



Tipp

Für besonders knusprige Haut die Keulen am Ende kurz bei hoher Oberhitze bräunen. Dabei gut beobachten.