Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelklößen

Zeit gesamt
3h

Zubereitungszeit
45min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Gänsekeulen	4 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Karotten	2 St.
Äpfel, rot	1 St.
Zwiebeln, gelb	2 St.
Butterschmalz	2 EL
Rotwein, trocken	500 ml
Geflügelbrühe	500 ml
Öl	2 EL
Rotkohl aus dem Glas	700 g
Lorbeerblätter, getrocknet	1 St.
Mini Kartoffelklöße	800 g
Speisestärke	1 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, Teller, kleiner Topf, großer Topf, mittlerer Topf mit Deckel, Bräter, Küchenkrepp

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten waschen und in Stücke schneiden. Apfel ebenfalls waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und grob würfeln. 1 Zwiebel halbieren, schälen und ebenfalls grob würfeln.

2. In einem Topf 1 EL Schmalz auf hoher Stufe erhitzen. Gänsekeulen darin rundherum ca. 5 Min. goldbraun anbraten. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Erneut 1 EL Schmalz in dem Topf erhitzen und Karotten, Apfel und Zwiebel darin ca. 3 Min. anbraten. Mit 400 ml Rotwein ablöschen, aufkochen und mit Geflügelbrühe auffüllen.

3. Alles in einen Bräter oder eine Auflaufform gießen, Gänsekeulen mit der Hautseite nach unten in die Brühe setzen und im Ofen ca. 2,5 Std. garen. Dabei Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit wenden und mit Sud übergießen. Falls die Keulen zu dunkel werden, mit etwas Alufolie abdecken.

4. Inzwischen restliche Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. In einem Topf Öl auf mittlerer Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 3 Min. farblos anschwitzen. Rotkohl, 100 ml Rotwein und Lorbeerblatt zugeben und ca. 30 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen.

5. Kurz vor Ende der Garzeit in einem Topf ca. 2 l Salzwasser zugedeckt aufkochen. Klöße ins siedende Salzwasser geben und ohne Deckel ca. 10 Min. gar ziehen lassen,

das Wasser darf dabei nicht kochen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben.

6. Gänsekeulen aus dem Bräter nehmen und Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mit einer Schöpfkelle Fett vom Bratensatz abschöpfen.

7. Sauce in einen Topf geben und aufkochen. In einer Schüssel Stärke mit 3 EL kaltem Wasser verrühren. Stärke in die Sauce rühren und ca. 3 Min. leicht dicklich einköcheln. Bratensauce abschmecken. Gänsekeule mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen auf Teller verteilen. Mit Bratensauce servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Das Gemüse aus dem Bräter kannst du auch in die Sauce geben und fein pürieren. Für Klassischer Rotkohl mit Äpfeln und Zwiebeln und Klassische Kartoffelklöße findest du hier Rezepte zum Selbermachen.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1850 kcal
Kohlenhydrate	120 g
Eiweiß	65 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	114 g