# Gänsekeulen mit glasierten Trauben und gebratenen Kartoffelknödeln

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
2h 20min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Gänsekeulen | 2 kg |
| Salz | |
| Pfeffer, bunt | |
| Karotten | 2 St. |
| Äpfel, rot | 2 St. |
| Zwiebeln, gelb | 2 St. |
| Ingwer, frisch | 10 g |
| Gemüsebrühe | 500 ml |
| Sauerkirschkonfitüre | 4 EL |
| Senf | 1 EL |
| Balsamicoessig, dunkel | 1 EL |
| Weintrauben, dunkel | 400 g |
| Rosmarin, frisch | 10 g |
| Olivenöl | 4 EL |
| Piment | |
| Honig | 2 EL |
| Kartoffelknödel | 500 g |
| Butter | 3 EL |
| Rotwein, trocken | 100 ml |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, große Pfanne, Bräter, Nudelholz

1. Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten waschen und in Stücke schneiden. Äpfel ebenfalls waschen, vierteln und grob würfeln. Zwiebeln halbieren und ebenfalls grob würfeln. Ingwer in Scheiben schneiden. Karotten, Äpfel, Zwiebel, Ingwer und Gemüsebrühe in einen Bräter geben und die Keulen mit der Hautseite nach unten darauf verteilen. Den Bräter verschließen und die Gänsekeulen im Ofen (Mitte) 120 Min. garen.

2. Sauerkirschkonfitüre, Senf und Balsamico vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gänsekeulen aus dem Bräter nehmen. Den Bratensaft mit dem Gemüse durch ein feines Sieb in einen Topf streichen. Rotwein hinzufügen und ca. 10 Minuten offen einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Keulen mit der Hautseite nach oben wieder in den Bräter geben. Die Ofentemperatur auf 200°C (Umluft) erhöhen und unter Beobachtung ca. 15 Minuten knusprig braun garen. Die Gänsekeulen mit der Kirschmarinade bestreichen und für weiter ca. 10 Minuten im Ofen fertig garen.

3. Weintrauben und Rosmarin waschen und trocknen. 1 EL Olivenöl und Rosmarin in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und die Weintrauben darin ca. 3 Min. anbraten, bis sie aufplatzen. Eine Prise Piment, Salz und Honig hinzufügen, durchschwenken und die Pfanne vom Herd nehmen. Bis zum Servieren warm halten.

4. Die Kartoffelknödel in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Sterne darin auf beiden Seiten ca. 2–3 Min. goldbraun braten. Bis zum Servieren warm halten.

5. Gänsekeulen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen. Die Keulen mit Kartoffel-Sternen, Honig-Weintrauben und Bratensauce servieren.

Festlichen Genuss!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 2369 kcal |
| Kohlenhydrate | 88 g |
| Eiweiß | 84 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 184 g |