

Gänse-Keulen im Backofen

Für 3 Portionen:

6 Gänsekeulen	6 Äpfel	2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer	2 Stk Thymian	Majoran, Rosmarin
1 Knoblauchzehe		

Für den Sud:

Pfeffer, Salz	20 ml Orangensaft	30 ml Rotwein
150 ml Brühe		

Die Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer, Majoran, Rosmarin, Thymian und Knoblauch gut einreiben und kurz einziehen lassen.

Die Äpfel entkernen und bei Bedarf dunkle Stellen der Schale entfernen und vierteln - Äpfel beiseite legen.

Das Fett in der Pfanne heiß werden lassen und die Gänsekeulen hineinlegen - die Keulen auf beiden Seiten kurz braten. Nun die angebratenen Keulen in einen Bräter legen.

Die Äpfelstücke in die Pfanne in den verbleibenden Bratensaft legen und darin schwenken bis sie leicht bräunlich sind.

Anschließend die Äpfel mit der Brühe, dem Wein und dem Orangensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer den Sud würzen. Alles nochmals gut durchrühren und einmal aufköcheln lassen.

Die Keulen mit der Apfelbrühe übergießen und die Äpfel zwischen den Keulen verteilen.

Den Bräter (mit Deckel) in den vorgeheizten Backofen (160 - 180° C Ober-/Unterhitze) schieben. Nach etwa zwei Stunden den Deckel abnehmen und bei Bedarf noch etwas braten lassen bis die Haut knusprig ist.

Tipps:

Die Gänsekeulen mit Rotkraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel oder auch Schupfnudeln servieren.

Die Gänsekeulen im eigenen Saft schmoren und nicht kochen, da sie sonst zäh werden.

Für die Soße den Bratensaft durch ein Sieb gießen, entfetten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell noch etwas binden.

NN am 16. Dezember 2021