

Gänse-Keulen mit Rotkohl-Püree

Für 4 Portionen

4 Gänsekeulen	Salz, Pfeffer	100 ml Hühnerbrühe
1 TL Speisestärke	800 g Rotkohl	1 Apfel
1 Zwiebel	1 cm Ingwer	1 EL Rapsöl
1 TL Zucker	300 ml Gemüsebrühe	1 EL Weißweinessig
700 g Kartoffeln		

Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Haut nach oben in einen Bräter legen, heiße Hühnerbrühe angießen und offen für 1,5 Stunden braten. Dann auf ein Backblech legen und 3 Minuten bei 200°C unter dem Backofengrill grillen, bis die Haut knusprig braun ist.

Für die Soße Fett von der Flüssigkeit im Bräter abschöpfen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren, zur Flüssigkeit geben und binden.

In der Zwischenzeit Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel und den Ingwer schälen und fein hacken.

1 EL Öl erhitzen, Zwiebel und Ingwer anschwitzen.

Rotkohl, Apfel und Zucker zufügen und kurz mitgaren. Mit Gemüsebrühe und Essig aufgießen und 30 Minuten garen, bis der Rotkohl weich ist. Fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser gar kochen.

Kartoffeln mit den Gänsekeulen, der Soße und dem Rotkohl-Püree zusammen anrichten.

NN am 14. Dezember 2025