

Gänsekeulen im Backofen

Für 6 Portionen

6 Gänsekeulen	2 Äpfel	2 EL Fett
Salz, Pfeffer	Thymian, Majoran	Rosmarin
Knoblauchzehe		

Für den Sud:

Pfeffer, Salz	20 ml Orangensaft	30 ml Rotwein
150 ml klare Suppe		

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

Die Äpfel entkernen, dunkle Stellen entfernen und vierteln.

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und die Keulen darin kurz von allen Seiten anbraten.

Anschließend in einen Bräter legen.

Die Apfelstücke im Bratensaft schwenken, bis sie leicht bräunlich sind.

Mit Suppe, Wein und Orangensaft ablöschen, den Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken, aufkochen und über die Keulen gießen.

Äpfel zwischen den Keulen verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 160-180°C (Ober-/Unterhitze) ca. 2 Stunden garen. Für eine knusprige Haut zum Schluss den Deckel entfernen und bei Bedarf die Oberhitze erhöhen.

Tipps:

Die Gänsekeulen mit Rotkraut, Kartoffelknödel, Semmelknödel oder auch Schupfnudeln servieren; dazu passt ein trockener Weiß- oder Rotwein.

NN am 18. Dezember 2025