

## Gänse-Keule

### Für 2 Portionen

2 Gänsekeulen	Suppengemüse	1 Apfel
1 Zwiebel	300 ml Geflügelbrühe	1 Prise Majoran
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	2 EL Gänseeschmalz

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Während der Ofen aufheizt, das Suppengemüse waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und würfelig schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zwiebel schälen und ebenfalls vierteln.

Nun die Keulen waschen, gründlich trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Das Gänseeschmalz in einem Bräter erhitzen und die Keulen darin auf beiden Seiten scharf anbraten.

Anschließend das vorbereitete Gemüse, die Apfel- und Zwiebelstücke um die Keulen verteilen. Den Majoran hinzufügen und die Geflügelbrühe angießen.

Nun den Bräter im vorgeheizten Backofen auf die 2. Schiene von unten schieben und die Gänsekeulen etwa 2 Stunden braten.

Danach aus dem Bräter nehmen und im ausgeschalteten Backofen warm stellen.

Den Bratensud durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren, gegebenenfalls entfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gänsekeulen auf vorgewärmten Tellern anrichten und die Sauce separat dazu reichen.

### Tipps:

Die Gänsekeulen mindestens 2 Stunden vor der Zubereitung aus der Kühlung nehmen, damit sie Raumtemperatur annehmen können. Sind sie zu kalt, verlängert sich die Garzeit.

Während des Bratens die Keulen mit einer Bratengabel mehrfach einstechen, damit das Fett ausbraten und die Haut knusprig werden kann. Etwa 10 Minuten vor dem Ende der Garzeit die Temperatur auf 250 °C hochdrehen und die Haut mit etwas Salzwasser oder flüssiger Butter einpinseln.

Mit einem Bratenthermometer kann nichts schief gehen. Einfach in die dickste Stelle einer Keule stecken und die Kerntemperatur ablesen. Bei 75-79 °C ist die Gänsekeule noch leicht rosa, bei 80-85 °C durchgebraten, aber immer noch saftig.

Klassische Beilagen zur Gans sind Kartoffelknödel oder Kartoffeln, Rosenkohl oder Rotkohl.

NN am 19. Dezember 2025