

Knusprige Gänsekeulen mit Bratäpfeln



Zutaten für 6 Personen:

3	Möhre(n)
2	Lorbeerblätter
1 EL	Pfefferkörner
3	Gewürznelke(n)
2	Zwiebel(n)
6	Gänsekeule(n)
1 Zweig/e	Rosmarin
6 kleine	Äpfel
2 EL	Speisestärke
	Salz und Pfeffer
4 Liter	Wasser

Rezept:

Möhren schälen, waschen und vierteln. Zwiebeln schälen und halbieren. Beides in einem sehr großen Topf mit 3 - 4 l Wasser, Gewürzen und 1 EL Salz aufkochen. Keulen waschen und zugedeckt darin ca. 45 Min. köcheln. Gänsekeulen herausnehmen, trocken tupfen und auf die Fettfangschale legen. Fond aufbewahren.

Keulen mit Pfeffer würzen, Rosmarin waschen, abzupfen und dazwischen legen. Ca. 200 ml vom Gänsefond angießen. Alles im heißen Ofen (E-Herd 200 Grad, Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3) ca. 1 Stunde braten. Äpfel waschen und nach etwa 30 Minuten mit zu den Keulen setzen.

Übrigen Fond durchsieben, 1 1/2 l abmessen, entfetten und aufkochen. Bei starker Hitze ca. 30 Minuten auf die Hälfte reduzieren. Keulen 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei höchster Temperatur knusprig braten, anschließend mit den Bratäpfeln anrichten und warm stellen.

Bratensatz mit eingekochtem Gänsefond lösen, durchsieben, entfetten und erneut aufkochen. Soßenfond mit der Stärke binden und abschmecken.

Dazu schmecken Klöße und Rotkohl sehr gut.