

Vincent Klink
Gänsekeulen mit Rotkohl

Donnerstag, 9. November 2017
Rezept 4 Personen

Dauer: 4 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Heimatküche

Zutaten:

Für die Gänsekeulen:

5	Schalotten
2 Stangen	Staudensellerie
2 EL	Gänseschmalz
4	Gänsekeulen
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1	Bio-Orange
1	Gewürznelke
1	Lorbeerblatt
1 TL	Ingwerpulver
100 ml	Rotwein
250 ml	Fleisch- oder Geflügelbrühe
1 EL	Honig



Für den Rotkohl:

700 g	Rotkohl
2	Schalotten
30 g	Gänseschmalz
1	Lorbeerblatt
1 TL	grüner Pfeffer
3 EL	Apfelessig
1/8 l	kräftiger Rotwein
2	Wacholderbeeren
1	Pimentkorn
1	Gewürznelke
etwas	Salz
50 g	Preiselbeerkonfitüre
50 g	Johannisbeerkonfitüre
100 g	Maronen, gegart und geschält

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Schalotten schälen und grob würfeln. Sellerie gut waschen und in 1 cm große Stücke schneiden.
3. In einem Bräter das Gänseschmalz erhitzen. Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen und im Bräter von allen Seiten anbraten. Dabei die etwas fettere Hautseite etwas länger anbraten, um das Fett auszulassen. Anschließend die Keulen aus dem Bräter nehmen.

4. Das vorbereitete Gemüse im Gänsefett kräftig anrösten. Orange heiß abwaschen, vierteln und mit in den Topf geben. Nelke, Lorbeerblatt und Ingwerpulver zugeben. Gänsekeulen mit der Hautseite nach Oben auf das Gemüse legen. Wein und so viel Brühe angießen, dass die fleischige Unterseite der Keulen im Fond gart, die obere Hautseite jedoch trocken ist. Zugedeckt so die Keulen im vorgeheizten Backofen ca. 2 Stunden schmoren. Dabei immer mal wieder die Flüssigkeitsmenge überprüfen und evtl. noch etwas Brühe angießen. (Die Keulen sind gar, wenn man auf das Fleisch am Gelenkknochen der Keulen drückt und es sich leicht lösen lässt.)
5. Die Keulen möglichst im Schmorfond erkalten lassen.
6. In der Zwischenzeit für den Rotkohl, den Kohl vierteilen, vom Strunk befreien und in möglichst dünn hobeln oder schneiden, am besten mit einem Hobel. Je feiner der Kohl geschnitten ist, umso kürzer wird die Garzeit, die ca. 30 Minuten beträgt.
7. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einem Topf etwas Gänseschmalz erhitzen und den geschnittenen Kohl zugeben. Lorbeerblatt, grob gestoßenen grünen Pfeffer, Apfelessig, Rotwein, gestoßene Wacholderbeeren, Piment, Nelke und etwas Salz zugeben und bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Währenddessen immer wieder das Unterste nach oben drehen.
8. Nach ca. 15 Minuten die Konfitüren zugeben, 15 Minuten weiterkochen und mit geöffnetem Deckel mit hoher Hitze solange aufkochen bis der Saft reduziert ist. Die Esskastanien untermischen. 1-2 EL Gänseschmalz untermischen und mit Salz abschmecken.
9. Die Gänsekeulen aus dem Schmorfond herausnehmen. Dann den Schmorfond nochmal aufkochen und durch ein feines Sieb streichen. Anschließend Sauce solange einkochen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Beim Backofen die Grillfunktion oder maximale Oberhitze einstellen.
11. Honig mit einer Prise Salz und 2 EL vom Schmorfond verrühren. Die Gänsekeulen auf ein Backofengitter setzen und damit einpinseln. Bei sehr starker Oberhitze die Keulen knusprig grillen.
12. Die Gänsekeulen mit der Sauce anrichten, dazu das Rotkraut servieren. Als Beilage passen Kartoffel- oder Semmelknödel.

Pro Portion: 1100 kcal / 4630 kJ
32 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß, 86 g Fett