

Rainer Klutsch Gänsekeule mit Rotkraut und Petersilien-Kümmel-Kartoffeln

Freitag, 9. November 2018
Zutaten für 4 Personen

Dauer: ca. 3 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für die Gänsekeulen

4 Gänsekeulen
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Suppengemüse
etwas Salz
etwas Pfeffer
750 ml Weißwein

Für das Rotkraut

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
900 g Rotkraut (Rotkohl; etwa 1 kleiner Kopf)
50 g Speck
100 g Butter
2 g Kümmel
1 l Rotwein
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 g Zucker
½ Zimtstange
1 Stück Sternanis
2 Pimentkörner
1 Lorbeerblatt

Für die Petersilien-Kümmel-Kartoffeln

12 Kartoffeln (festkochend, mittelgroß)
etwas Salz
1 Bund Petersilie
50 g Butterschmalz
5 g Kümmel
etwas Pfeffer

Zubereitung

1. Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Keulen kalt abspülen, trocken tupfen und in einen großen Bräter geben. Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und zum Fleisch geben. Suppengemüse putzen, bzw. schälen und ebenfalls kleinschneiden. Gemüse um die Keulen verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Den Wein und eventuell noch etwas Wasser angießen, sodass die Keulen etwa bis zu einem Drittel in Flüssigkeit garen können. Den Bräter mit einem Deckel verschließen.
3. Topf in den heißen Backofen stellen. Keulen darin ca. 2 Stunden schmoren. Bei Bedarf übrigen Wein, bzw. etwas Wasser nachgießen.
4. In der Zwischenzeit für das Rotkraut Zwiebel und Knoblauch schälen und in Würfel schneiden. Rotkraut putzen, vierteln und den harten Strunk ausschneiden. Kohl in feine Streifen schneiden.
5. Speck würfeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Speck, Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie Kümmel darin anbraten. Mit etwas Rotwein ablöschen. Das Rotkraut dazugeben und alles vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. ½ Stunde sacht schmoren.
6. Übrigen Rotwein, Zucker, Zimt, Sternanis, Pimentkörner und Lorbeerblatt in einen Topf geben und offen leicht dickflüssig einkochen.
7. Die Kartoffeln schälen und längs vierteln. In kochendem Salzwasser knapp gar kochen. Kartoffeln abgießen, abtropfen lassen.
8. Die nach 30 Minuten beim Schmoren entstandene Flüssigkeit vom Rotkohl zur Weinreduktion gießen, alles nochmals kräftig einkochen lassen.
9. Sobald die Keulen gar sind (Fleisch löst sich vom Knochen), aus dem Schmorfond heben, abtropfen lassen und in einen flachen Bräter geben.
10. Backofen auf Grillfunktion einschalten. Keulen unter dem Grill des Backofens sacht knusprig grillen, bis das Fett unter der Haut fast komplett ausgebraten und die Haut schön knusprig ist.
11. Inzwischen den Schmorfond von den Gänsekeulen durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und sämig einkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
12. Das Rotkraut unter die Weinreduktion mischen und alles weitere ca. 10 Minuten ziehen lassen.
13. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Die Kartoffeln darin heiß schwenken. Petersilie und Kümmel zugeben, abschmecken und durchschwenken.
14. Gänsekeulen, Rotkraut und Kümmel-Kartoffeln anrichten, die Sauce extra dazu reichen.

Pro Portion: 1400 kcal / 5855 kJ

59 g Kohlenhydrate; 39 g Eiweiß; 104 g Fett