

Rezept Gänsekeule

Dieses Rezept ist ein Schmorgericht, als Beilage eignen sich Rotkohl und Knödel.

Zutaten:

4 Gänsekeulen
50 g Butter
250 ml Brühe
250 ml Rotwein
2 Zwiebeln
1 Apfel
2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
Rosmarin
etwas Mehl zum Binden

Zubereitung:

Die Gänsekeule unter kaltem Wasser gut abspülen, mit einem Tuch trocken tupfen.

Die Keulen nun mit Salz, Pfeffer und Rosmarin gut einreiben.

In einem Bräter die Butter erhitzen, die Gänsekeule darin von allen Seiten gleichmäßig anbraten.

In dieser Zeit die Zwiebel abziehen, den Apfel schälen, entkernen und beides in kleine Würfel schneiden.

Die Zwiebel und den Apfel schließlich zu den Gänsekeulen in den Bräter geben und kurz mitdünsten.

Anschließend wird die Brühe mit dem Rotwein angegossen und mit den Gewürzen Salz, Pfeffer und Rosmarin abgeschmeckt.

Den Bräter abdecken und die Gänsekeulen so in ca. 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gar schmoren lassen.

Die Keulen aus der Soße nehmen und diese mit etwas Mehl binden, aufkochen lassen, abschließend die Soße erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Gänsekeule kann nun z.B. mit Rotkohl und Knödeln und der Soße serviert werden.

[Zurück zu den Geflügelrezepten](#)