

Gäns-Keulen im Backofen

Für 4 Personen:

4 Gänsekeulen	2-3 große Möhren	1/2 Stange Porree
1/4 Sellerieknolle	1-2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 TL Majoran	1 Lorbeerblatt
1 El Tomatenmark	Butterschmalz	1 große Orange
1 Lorbeerblatt	1-2 TL Lebkuchengewürz	2 TL Quatre Epices
1 TL Salz	Salz, Pfeffer	250 ml Weißwein
400 ml Hühnerbrühe oder Saucenbinder	60 ml Orangensaft	2 TL Speisestärke
	2 Oblatenlebkuchen	50 ml Salzwasser

Alle Zutaten für das Rezept bereitstellen, die Gänsekeulen waschen und trocken tupfen. Orange schälen und vierteln. Lebkuchen in Stückchen brechen. Die Karotte, Zwiebel, Sellerie, Lauch und Knoblauch waschen und schälen das Suppengemüse klein würfeln und in etwas Butterschmalz oder Öl anbraten Tomatenmark, Thymian und etwas Salz über das Gemüse geben. Alles ca. 10 Minuten kräftig anrösten.

In der Zwischenzeit die Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer, Majoran und den Gewürzen einreiben.

Mit den Orangenstücken und dem zerbröselten Lebkuchen in einer Form beiseite stellen.

Das angeröstete Gemüse in eine ofenfeste Form füllen, die Gänsekeulen, Orangenstücke, Lebkuchen, Lorbeerblatt auf das Gemüse legen und mit 200 ml. Gänsefond oder Hühnerbrühe angießen. Die Gänsekeulen in den vorgeheizten Ofen bei 120 Grad Umluft ca. 3 Stunden 15 Minuten garen. Nach einer Stunde den restlichen Gänsefond, Orangensaft und 200 ml Weiß oder Rotwein nach und nach während der Garzeit begießen. Gegen Ende der Garzeit den Bratenfond mit dem Gemüse in einen Topf gießen. Den Backofen auf 210 Grad Umluft stellen und die Gänsekeulen im Backofen für ca. 25-30 Minuten bräunen. Die Gänseschenkel zwischendurch mit etwas kaltem Salzwasser einpinseln. Damit die Gänseteile schön kross werden.

In der Zwischenzeit die Orangensoße zubereiten. Falls die Soße zu fettig ist, etwas Fett abschöpfen. Am besten das überschüssige Fett mit einer Suppenkelle schöpfen. Den Bratenfond mit dem Gemüse, mit etwas Lebkuchengewürz, Salz und Pfeffer und dem Quatre-Epices würzen.

Nun den Bratenfond mit ca. 50 ml Weißwein ergänzen und mit einem Mixstab alles gut durch Mixen und pürieren.

Die Sauce durch ein Sieb gießen und das zerkleinerte Gemüse mit einem Löffel etwas durch das Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und falls nötig mit etwas angertührter Speisestärke oder Saucenbinder binden.

NN am 17. Dezember 2023