

Gänse-Keulen mit Soße und Kartoffel-Knödeln

Für 4 Personen:

Für die Keulen:

4 Gänsekeulen Salz Pfeffer

Butterschmalz

Für den Sud:

800 g Gänseklein	250 g Knollensellerie	2 Möhren
2 Zwiebeln	15 Pfefferkörner	1 Zweig Rosmarin
3 Lorbeerblätter	0.25 l Rotwein	2 EL Tomatenmark
Wasser	Olivenöl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

600 g mehligk. Kartoffeln	3 Eigelb	50 g Kartoffelmehl
50 g Butter	Muskat	Salz
2 Tassen Paniermehl	1 EL Butter	

Für die Keulen:

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen. Die Gänsekeulen leicht salzen, pfeffern und in Butterschmalz kurz anbraten.

Für den Sud:

Balsamessig oder süßes Fruchtgelee Sellerie, Möhren, Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. In einen ausreichend großen Schmortopf Olivenöl und Butterschmalz erhitzen und das Gänseklein goldbraun anbraten.

Sellerie und Möhren hinzufügen und alles schön Farbe nehmen lassen.

Tomatenmark in den Topf geben und mit den Zutaten vermengen und ebenfalls leicht anrösten. Dabei mit etwas Zucker bestäuben.

Rotwein angießen, dann Rosmarin, Lorbeer, Pfeffer und Salz hinzufügen.

Nun Wasser angießen, bis die Zutaten knapp bedeckt sind.

Die angebratenen Keulen mit der Hautseite nach oben in den Topf legen.

Sie sollten den Sud sozusagen nur berühren.

Den Topf in den Ofen schieben. Die Garzeit beträgt etwa 1 ½ Stunden.

Die Hitze nach 1 Stunde auf 180 Grad reduzieren. Die Keulen sind gar, wenn beim Einstechen kein roter Fleischsaft mehr herausläuft und sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt.

Die Keulen warmstellen. Den Soßenansatz durch ein Sieb gießen und Knochen und Gemüse auffangen. Die Flüssigkeit dann nochmals durch ein Küchentuch passieren. Den Soßenansatz zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Mit Balsamessig oder süßem Fruchtgelee würzen.

Für die Knödel:

Während die Keulen garen, die Klöße herstellen: Kartoffeln schälen, kochen und ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse geben und mit Mehl, Ei und erwärmter Butter verkneten. Dabei mit Muskat und Salz würzen. Aus der Teigmasse Knödel formen und 10 Minuten bei mäßiger Hitze in Salzwasser gar ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Semmelbrösel darin rösten. Die Knödel darin wälzen.

Rainer Sass am 06. Dezember 2020