

# Eintopf mit Fleisch-Gänse-Eintopf

## Für 4 Personen:

4 Gänsekeulen	6 Zwiebeln, mittelgroß	2 Karotten
1 Selleriekopf	2-3 Liter Gemüsebrühe	1 Pack Maronen, geschält, gegart
1/2 Kopf Wirsing	2 rote Äpfel	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	2 EL Butter	Salz

Den Gänsekeulen die Haut abziehen bzw. mit einem Messer wegschneiden.

Das Wurzelgemüse schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden. Danach die Keulen zusammen mit geschnittenen Zwiebeln, Sellerie und Karotten, sowie Lorbeer und Pfeffer in einen großen Topf geben und mit der Brühe großzügig bedeckt aufgießen. Suppe auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze die Keulen langsam garkochen.

Nach einer Weile die weich gegarten Gänsekeulen aus der Brühe nehmen, auf ein Blech legen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Den Sud durch ein Sieb gießen. Das Gänsefleisch wird vorsichtig von den Keulen zupfen. Die größeren Stücke in Würfel schneiden.

Die restlichen Zwiebeln werden geschält und in feine Würfel geschnitten. Die Maronen werden ebenfalls etwas klein schnitten. Den Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebelwürfel, Maronen und Wirsingstreifen im Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit dem Gänsesud ablöschen.

Langsam den Wirsing darin garkochen.

Sollte die Flüssigkeit nicht reichen, dann Gemüsebrühe nachgießen.

In der Zwischenzeit die Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Gänsefleisch in den Eintopf geben. Den Gänseeintopf mit etwas Salz abschmecken.

## Gewürzvariationen:

Den Eintopf mit etwas altem Aceto Balsamico leicht säuerlich abschmecken, kleine Kartoffelklöße abdrehen (so groß wie Gnocci) und diese mit dem Fleisch in den kochenden Eintopf geben. Nach kurzem Köcheln vom Herd nehmen und 10 Minuten gar ziehen lassen.

Oder aber die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und geben diese mit Wirsing in den Eintopf geben. Später dann den Eintopf mit Croutons servieren.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2021