

Geschmorte Gänse-Keulen

Für 4 Personen

4 Gänsekeulen	1 Suppenbund	2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ l trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ l Wasser
2 Knoblauchzehen	2 Lorbeerblätter	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
2 Zweige Rosmarin	2 EL Butterschmalz	1 EL Wacholderbeeren
Olivenöl, Salz, Pfeffer	1 Stück kalte Butter	Orangensaft
Orangenschale	Akazien-Honig	

Gänsekeulen waschen, trocknen und salzen. Das Gemüse putzen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Zwiebeln mit Schale vierteln, Knoblauchzehen andrücken.

Etwas Olivenöl und Butterschmalz in einem Schmortopf erhitzen. Die Keulen darin auf der Hautseite etwa fünf Minuten und auf der Fleischseite zwei bis drei Minuten braten. Das austretende Fett abschöpfen. Die Keulen aus dem Topf nehmen, dann das Gemüse und die Zwiebeln im Bratentopf rösten. Tomatenmark unter das Gemüse mischen, ebenfalls kurz rösten, dann mit Wein und Wasser ablöschen. Anschließend die Kräuter und restlichen Gewürze dazugeben.

Die Keulen mit der Hautseite nach oben zurück in den Topf geben. Sie sollten nur zu einem Drittel im Schmorsud liegen. Den Schmortopf verschließen und die Keulen bei 180 Grad im Ofen circa anderthalb Stunden garen. Zwischendurch die Keulen mit dem Sud begießen, gegebenenfalls Flüssigkeit nachgießen.

Die Keulen aus dem Schmortopf nehmen und warm stellen. Falls die Haut nicht ausreichend knusprig ist, kann man die Keulen noch kurz übergrillen.

Die Soße durch ein Sieb gießen und das Gemüse auffangen. Soße erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Orangensaft und -schale, Akazienhonig oder eventuell Thymian abschmecken. Zur Bindung noch ein Stück kalte Butter in die Soße rühren. Dadurch wird sie Soße zudem milder und cremiger. Die Keulen am Gelenk teilen und mit Soße, Kartoffelpüree und Gemüse servieren.

Rainer Sass am 21. Dezember 2012