

# Eintopf mit Fleisch

## Für 4 Personen:

4 Gänsekeulen	6 Zwiebeln, mittelgroß	2 Karotten
1 Selleriekopf	2-3 L Gemüsebrühe	1 Packung Maronen
1/2 Kopf Wirsing, klein	2 rote Äpfel	2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner	2 EL Butter	Salz

Zuerst müssen Sie 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. Gießen Sie den Sud durch ein Sieb ab. Das Gänsefleisch wird vorsichtig von den Keulen gezupft. Wir empfehlen dazu Gummihandschuhe zu tragen. Die größeren Stücke sollten Sie am besten 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 Ihnen die Flüssigkeit nicht reichen, dann gießen Sie noch Gemüsebrühe nach.

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

## Gewürzvariationen:

Beim Abschmecken gibt es verschiedene Möglichkeiten: Sie könnten zum Beispiel 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 Sie schneiden Kartoffeln in kleine Würfel und geben diese zusammen mit Wirsing in den Eintopf. Später servieren Sie den Eintopf dann mit Croutons.

Alexander Herrmann am 21. November 2019