

Gänse-Eintopf

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

Den Gänsekeulen die Haut abziehen oder wegschneiden.

Das Wurzelgemüse schälen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Die Keulen, mit geschnittenen Zwiebeln, Sellerie, Karotten, Lorbeer und Pfeffer in einen großen Topf geben, mit der Brühe großzügig bedecken. auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze 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 abgießen. Das Gänsefleisch vorsichtig von den Keulen zupfen. Die größeren Stücke am besten in Würfel schneiden.

Die restlichen Zwiebeln geschält in feine Würfel, die Maronen klein schneiden.

Den Wirsing putzen und in feine Streifen schneiden. Zwiebelwürfel, Maronen, Wirsingstreifen im Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit dem Gänsesud ablöschen. Langsam den Wirsing darin garkochen.

Sollte die Flüssigkeit nicht reichen, Gemüsebrühe nachgießen.

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

Beim Abschmecken gibt es verschiedene Möglichkeiten.

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 Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und diese gemeinsam mit Wirsing in den Eintopf geben. Später den Eintopf mit Croutons servieren.

Alexander Herrmann am 04. Oktober 2023