

## Weihnachtsmenü Teil 2: Saftig knusprige Gänsekeulen



**Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel**

Wie gelingt der Gänsebraten so, dass das Keulenfleisch saftig und zart bleibt? Die Haut sollte dabei würzig und knusprig sein.

Durch langsames Garen bei niederen Temperaturen schmilzt das Fett. Dabei bedeckt das Fett den fleischigen Teil der Keule. So schmort die Keule quasi im eigenen Saft. Das Fleisch wird zart und erhält ein wunderbares Aroma. Um zu testen, ob das Fleisch zart genug ist, benutze ich einen Zahnstocher. Gleitet dieser butterweich durch das Fleisch, sind die Keulen fertig.

Um eine gleichmäßige Kruste zu erhalten, streiche ich die Keulen anschließend mit Honig ein. Dann bei hoher Temperatur bräunen und fertig ist der Festtagsschmaus. Nachfolgend die Rezeptur.

### Zutaten (für 4 Personen)

4 Gänsekeulen à 400 g  
3-4 Knoblauchzehen  
etwas Beifuß

600 g Rotkohl, fein geschnitten  
200 ml Glühwein  
150 ml schwarzer Johannisbeersaft  
1 Scheibe Ingwer,  
2 dünne streifen Orangenschalen  
Saft einer Orange  
3 EL Honig  
2 EL Preiselbeerkonfitüre  
Salz, Pfeffer, Zimt, Nelke, Piment, Lorbeer, Wachholder  
30 g Butter

**Knödel:**

500 g Kartoffeln, mehlig kochend

150 g Mehl

2-3 Eier

Salz

## Zubereitung

Den **Rotkohl** mit dem Hobel in feine Streifen hobeln. Rotkohlstreifen in Glühwein, Johannisbeersaft und Honig, Orangenschale und Ingwer 24 Stunden marinieren.

Danach in ein Sieb abseihen und den Saft in einer Schüssel auffangen.

Das Kraut in einem Topf in Öl kurz anbraten und mit der Hälfte der Marinierflüssigkeit und Orangensaft ablöschen. Leicht salzen und pfeffern, Ingwer und Orangenschale zugeben. Den Topf mit Deckel in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) schieben und das Kraut 60 Minuten schmorren. Nach 45 Minuten Ingwer und Orangenschale herausnehmen. Dann mit Preiselbeeren, Butter und den Gewürzen abschmecken. Nochmals für 15 Minuten in den Backofen schieben (gegebenenfalls noch etwas Gemüsebrühe zugeben).

Für die **Kartoffelknödel** Kartoffeln (am besten am Vortag) in der Schale gar kochen und kühl stellen. Zur Verarbeitung Schale abpellen und die Kartoffeln reiben oder durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Eier und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen eine Rolle formen. Die Teigrolle in 4-6 gleichgroße Teile schneiden und mit leicht angefeuchteten Händen Knödel formen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Der Topf sollte so groß sein, dass die Kartoffelknödel nebeneinander im Wasser schwimmen können. Die Kartoffelknödel schnell hintereinander in das Wasser geben. Auf mittlere Temperatur schalten. Das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Kartoffelknödel dürfen nur ziehen, da sie sonst zerfallen. Nach ca. 10 Min. steigen sie an die Oberfläche. Dann sind die Kartoffelknödel gar und können mit der Schaumkelle herausgehoben werden.

Die **Gänsekeulen** mit Salz gut einreiben und in einen Bräter mit Beifuss und ganzen Knoblauchzehen (mit Schale) legen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 3 Std. bei 120 Grad braten.

Vor dem Servieren den Backofen auf 230°C Umluft schalten. Das überschüssige Fett abgießen und die Keulen gleichmässig mit Honig bestreichen. Im Ofen knusprig, goldbraun backen.