Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Gänsekeule mit Rotkohl und Kartoffelknödel

Zutaten:

Zutaten (für 4 Personen)

Gänsekeule:

4 Gänsekeulen à 400 g
3-4 Knoblauchzehen
etwas Beifuß

Rotkohl:

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

Kartoffelknödel:

500 g Kartoffeln, mehlig kochend
150 g Mehl
2-3 Eier
Salz

Zubereitung

Zubereitung

Rotkohl

1. 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.
2. 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.
3. Den Topf mit Deckel in den auf 175 °C vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) schieben und das Kraut 60 Minuten schmorren.
4. 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).

Kartoffelknödel

5. 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.
6. Mehl, Eier und Salz zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit bemehlten Händen eine Rolle formen.
7. Die Teigrolle in 4-6 gleichgroße Teile schneiden und mit leicht angefeuchteten Händen Knödel formen.
8. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Der Topf sollte so groß sein, dass die Kartoffelknödel nebeneinander im Wasser schwimmen können.
9. 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.

Gänsekeule

10. Die Gänsekeulen mit Salz gut einreiben und in einen Bräter mit Beifuss und ganzen Knoblauchzehen (mit Schale) legen.
11. Im vorgeheizten Backofen (Ober- und Unterhitze) ca. 3 Std. bei 120 Grad braten.
12. 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.