



Niemann
Frischgeflügel
Georgsmarienhütte

Knusprige Gänsekeulen

Zutaten für 4 Personen:

4 Gänsekeulen
1 Gemüsezwiebel
1/2 Apfel
2 Gläser Wasser
3 getrocknete Pflaumen
3 getrocknete Aprikosen
Salz

Für die Soße:

ca. 2 TL Preiselbeergelee
ggf. Soßenbinder
Garzeit: ca. 2 Stunden



Zubereitung:

- 1.) Gänsekeulen waschen.
- 2.) Zwiebel und Apfel 8teln.
- 3.) Gänsekeulen salzen und in den Bräter (Haut nach oben) legen. Apfel-, Zwiebelspalten, Pflaumen, Aprikosen, Wasser und Innereien (mit Hals) in den Bräter dazugeben.
- 4.) geschlossenen Bräter bei 165 Grad Umluft ca. 2 Std. schmoren.
- 5.) Nach 1,45 Std. den Bräter aus den Backofen nehmen. Gänsekeulen auf den Deckel des Bräters legen und bei 200 Grad ca. 10-15 min. wieder in den Backofen (nicht zugedeckt) stellen.
- 6.) Den Sud in einen Topf gießen und Fett abschöpfen.
- 7.) Den Rest des Suds mit einem Pürierstab pürieren. Preiselbeergelee nach Geschmack dazugeben. Wer die Soße fester mag gibt ggf. Soßenbinder hinzu.

Dazu passen sehr gut Kartoffeln, Knödel, Kohl (z. B. Rotkohl) oder Buttergemüse.

Guten Appetit