

Kochen mit Klaus

Gänsekeulen mit Lebkuchensauce

Zutaten: (Für 4 Personen)

- 4 Gänsekeulen, 2 Zwiebeln, 2 Möhren, 3 Knobizehen, Öl, Salz, Pfeffer
- Paprikapulver, 1 Saucenkuchen, 300 ml Rotwein, 2-3 EL Bratensaft,
- 3 TL Gemüsebrühe, 2 EL getr. Majoran, 1 TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

1. Saucenlebkuchen fein reiben. 1 Zwiebel grob, übrige Zwiebel u. Knobi klein würfeln. Möhren schälen, in Stücke schneiden u. mit groben Zwiebeln, Brühe, Salz u. Pfeffer in 2,5 l Salzwasser aufkochen. Keulen waschen u. je 2 abgedeckt darin je 30 Min. köcheln, herausnehmen, trockentupfen u. in heißem ÖL von beiden Seiten anbraten. Keulen auf eine Fettfangschale legen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen. Gänsefond abseihen u. aufbewahren. 250 ml Gänsefond u. 150 ml Rotwein angießen, Majoran zugeben u. im heißen Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 1 Std. braten.



2. Restl. Zwiebeln u. Knobi im Bratfett glasig dünsten, mit restl. Wein u. 1 l Fond ablöschen Lebkuchen einrühren u. bei starker Hitze ca. 30 Min. auf ½ reduzieren.



3. Keulen mit kaltem Salzwasser bestreichen u. bei 250°C weitere 15 Min. knusprig braten. Fettpfanne herausnehmen, Keulen entnehmen u. warm stellen. Keulenfond in den eingekochten Fond rühren, mit Wasser verlängern u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer, Bratensaft u. Lebkuchengewürz abschmecken.



Tipp des Chaoten: Dazu Orangen-Rotkohl u. Knödel servieren.

