

# Kochen mit Klaus

## Knusprige Gänsekeule mit Walnussbutter

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3-4 Gänsekeulen, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, Öl, 2 EL Majoran, Salz,
- Pfeffer, Paprikapulver, 200 ml Rotwein, 100 ml Portwein, 1 TL Zucker
- 2 EL Tomatenmark, 3 EL Bratensaft, 30 g Walnüsse, 30 g Paniermehl
- 40 g Butter, Petersilie

### Zubereitung:

1. Gänsekeulen in einer großen Pfanne mit Wasser bedecken, Majoran u. Salz zufügen, 120 Min. bei schwacher Hitze köcheln. Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze (Umluft 140 C) vorheizen, Gänsekeulen aus dem Fond nehmen (Fond aufheben), auf ein Backblech legen, mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver würzen u. 90 Min. auf mittlerer Schiene backen. Alle 30 Min. mit dem Fond bestreichen.



2. Zwiebeln u. Knobi schälen, fein würfeln u. in Rapsöl anschwitzen, Zucker darüber streuen u. karamellisieren. Tomatenmark mitbraten, mit Rot-, Portwein u. 300 ml Gänsefond ablöschen u. auf die Hälfte reduzieren. Rahm-Sauce mit Bratensaft einrühren u. aufkochen. Mit Salz u. Pfeffer würzen.



3. Walnüsse klein hacken. Butter schmelzen, Walnüsse, Paniermehl u. Petersilie zufügen u. als Dekoration für die Klöße verwenden.



*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße u. Rotkraut servieren.*



Erstellt von Klaus am 25.12.2019