



**KOCHMOMENTE**

DEINE KOCHSCHULE

Rezept Telegraph #16

Einfaches Rezept für leckere Gänsekeulen aus dem Ofen mit Gänsesauce

Rezept für 2 Personen

Zutaten:

2 Gänsekeulen (ca. 400 - 450 g pro Stück), Salz und Pfeffer, 1 Zwiebel, 100 g Möhren, 100 g Sellerieknolle, 100 g Lauch, 1 Zweig Thymian, 300 ml Geflügelbrühe, 100 ml trockener Rotwein, 2 El Speisestärke

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Für die Gänsesauce Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

Gänsekeulen mit einem Küchenpapier trocken tupfen, salzen und pfeffern und in einem Bräter rundherum anbraten.

Aus dem Bräter nehmen und zur Seite stellen.

Jetzt das Gemüse in dem Bräter leicht anrösten. Den Thymian dazugeben und mit Geflügelbrühe und Rotwein ablöschen.

Die Gänsekeulen mittig auf einen Gitterrost legen.

Das Gitter auf den Bräter stellen, sodass die Gänsekeulen direkt über der Gänsesauce liegen.

Im vorgeheizten Backofen zwei Stunden garen lassen.

Zwischendurch immer wieder mit dem Sud übergießen.

Nach der Garzeit alles herausnehmen, die Gänsekeulen zurück im abgeschalteten Backofen geben und ruhen lassen.

Währenddessen das Fett von der Sauce abschöpfen, dann die Sauce durch ein Sieb geben.

Die entfettete Sauce nochmal aufkochen und mit in etwas Wasser aufgelöster Speisestärke abbinden.

Die Keulen klassisch mit Rotkohl und Klößen servieren. Die Sauce separat dazustellen.

Dazu passen auch karamalisierte Maronen und natürlich auch Bratapfel