

# Gänsekeulen süß - sauer, „Dithmarscher Art“

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 2:40 h
- **Fertig in** 3:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '185', 'cook_time' : '2:40 h', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Das winterliche Feiertags - Highlight, typisch holsteinisch

## Zutaten

- 4 große, frische Gänsekeulen à 350g
- Röstgemüse aus: 1 Möhre, 2 grob gewürfelte Zwiebeln, 100 g Knollensellerie, 1 kleine Stange Porree
- 1/4 l trockener Weißwein
- 1 El Tomatenmark
- Etwas Honig
- 1/2 l brauner Geflügelfond unverzichtbar (aus dem Supermarkt)
- Etwas Apfelessig
- 6 - 8 gestoßene Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt, 1 Zimtstange, etwas Beifuss und Majoran
- Schale 1 Orange und 1 Zitrone
- Etwas Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Ansatz:

### Schritt2

Die Gänsekeulen zunächst waschen und ev. von restlichen Federn und Stoppeln befreien, ev. flämmen.

### Schritt3

Mit Salz und Pfeffer würzen und in Butterschmalz von allen Seiten anbraten, heraus nehmen.

#### **Schritt4**

Das Röstgemüse in den Bräter geben, ebenso 1 El Honig, 1 El Tomatenmark, Zitronen und Orangenschale, 2 - 3 min. anschwitzen.

#### **Schritt5**

Mit 4 El Apfelessig, dem Weißwein und dem Geflügelfond ablöschen.

#### **Schritt6**

Die angebratenen Gänsekeulen wieder dazu geben und für

#### **Schritt7**

ca. 150 min. zugedeckt in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben. halbstündlich wenden, weich schmoren.

#### **Schritt8**

Danach die Keulen mit etwas Honig einpinseln und bei voller Oberhitze unter den Grillstäben knusprig bräunen.

#### **Schritt9**

Die Soße:

#### **Schritt10**

Den Fond für die Soße durch ein Küchensieb passieren, nachschmecken und auf die erforderliche Menge reduzieren.

#### **Schritt11**

Ev. etwas Speisestärke sämig binden.

#### **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

#### **Schritt13**

Dazu passen die klassischen Beilagen wie Rotweinkraut, Kartoffel oder Semmelklöße oder auch Fingernudeln.

#### **Schritt14**

Ein gefüllter Bratäpfel, aber auch Grünkohl und kleine, im Ganzen gebratene Röstkartoffeln / Drillinge "norddeutsch" mit etwas Zucker glaciert.

**Rezeptart:** Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bodenständig, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaensekeulen-suess-sauer-dithmarscher-art/>