# Gänsekeule mit Rotkohl

**Fleisch-Gerichte » Gänse-Gerichte**

## Zutaten (4 Personen)

» 1kg Rotkohl
» 2 EL Butterschmalz
» Salz & Pfeffer
» 1-2 EL Obstessig
» 1-2 TL Zucker
» 4 Gänsekeule(n)
» 200ml Glühwein
» 8 kl. Apfel/Äpfel
» 2 Sternanis
» 6 Nelken
» 1 Zimt-Stange(n)
» 2 EL Quittengelee
» 2 TL Stärke

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
91-120min

## Zubereitung

1. Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Schmalz erhitzen, Rotkohl darin unter Wenden andünsten. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde schmoren.

2. Keulen waschen. In reichlich kochendem Salzwasser ca. 40min garen. Gänsefond entfetten. Keulen auf eine Fettpfanne legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 40min braten.

3. Keulen nach ca. 20min mit 3/8l Fond und Glühwein ablöschen. Äpfel waschen, mit auf die Fettpfanne legen. Anis, Nelken und Zimt in den Fond geben.

4. Keulen herausnehmen, warm stellen. Von dem Fond 400ml abmessen (evtl. mit Gänsefond auffüllen), in einen Topf gießen und aufkochen. Quittengelee einrühren. Stärke mit 2EL kaltem Wasser glatt rühren. Soße damit binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rotkohl ebenfalls abschmecken. Alles auf Tellern anrichten. Mit gedünsteten Apfelscheiben garniert servieren.

Nährwerte: 1070kcal/E33g/F39g/KH35g pro Portion

angelegt am: 26.01.2004 Rezept-Nr: 858

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke