

Gänsekeulen gefüllt

Kategorie: 06) Geflügel

Rezept Nr.: 660

Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Ganskeulen	4 Stück		
Karotten	2 Stück		
Petersilienwurzeln	1 Stück		
Sellerie	1 Stück		
Lauch	1 Stange		
Stangensellerie	1 Stange		
Zwiebel	1 Stück	mit Schale	
Knoblauch	1 Zehe		
Geflügelfond	0,75 Liter		
Salz/Pfeffer			
Gänseschmalz	0,1 Liter	oder gutes Pflanzenöl	
Lorbeerblatt	2 Stück		
Beifuß	1 EL		

Zubereitung

1. Die Ganskeulen entbeinen. Dafür zunächst das Fleisch vom Oberschenkelknochen lösen, indem man mit einem scharfen Messer entlang des Knochens bis zum Gelenk schneidet und dann das Fleisch rund um den Knochen löst. Im Gelenk abtrennen. Dann mit dem Messer von oben nach unten das Fleisch vom Unterschenkel lösen. Den Knochen oberhalb des Fußgelenk durchhacken (wegen der möglichen Splitter möglichst absägen). Sieht gebraten schöner aus und schließt die Keule nach unten ab.
2. Vom oberen Teil der Keule so viel abschneiden, dass sie sich noch gut verschließen lässt. Das Fleisch vom Fett lösen und entweder mit dem Messer kleinhacken oder durch den Fleischwolf drehen. Salzen, pfeffern und mit etwas Beifuß würzen.
3. Diese Füllung in die Keule füllen und gut mit 1 - 2 Zahnstochern verschließen. Bis hierher kann man das sehr gut am Vortag vorbereiten oder die Keulen auch für später einfrieren.
4. Das Gemüse putzen, grob schneiden und in einer Bratereinne auf dem Herd mit Gänseschmalz anlaufen lassen, salzen und pfeffern und mit dem Geflügelfond ablöschen. Parallel die Keulen ebenfalls etwas salzen und in Gänseschmalz rundherum anbraten. Man kann natürlich auch anderes Fett verwenden: Olivenöl, Sonnenblumenöl, Raps- oder Traubenkernöl.
5. Den Ofen auf 170° Ober-/Unterhitze vorheizen, Die Keulen auf das Bratgemüse legen mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und für 1 1/2 Std. im Ofen schmoren. Dann die Abdeckung entfernen und die Keulen weitere 45 Minuten bräunen. Wer möchte kann sie zu Abschluss noch 5 Minuten knusprig grillen.
6. Dafür vorher die Bratflüssigkeit in einen Topf gießen, wenn nötig entfetten und die Soße etwas einkochen; abschmecken.
7. Dazu passen Kartoffelknödel und Blaukraut.



Notizen
