

Gänsekeulen in Rotwein



Zutaten:

- 4 Gänsekeulen
- Meersalz, Pfeffer
- Beifuß
- 100 g Schmalz
- 1 großer Apfel
- 2 mittl. Zwiebeln
- ½ l Rotwein
- 50 g Maisstärke
- Butter

Zubereitung:

Die Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer und Beifuß einreiben, von beiden Seiten gut anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Apfel mit Schale und Kernhaus sowie Zwiebeln in etwa einen Zentimeter große Würfel schneiden: im Bratfett der Keulen anrösten. Mehrmals mit Wasser ablöschen, damit die Sauce eine bräunliche Farbe erhält.

Keulen wieder hinzugeben, Rotwein angießen und zugedeckt weich schmoren. Die Sauce leicht mit Maisstärke binden, etwas nachwürzen, passieren und mit einem nussgroßen Stück Butter verfeinern.

Dazu passen:

Herzogin-Kartoffeln oder Kartoffelplätzchen, Zuckermais und frischer Salat