

Geschmorte Gänsekeule mit Quittenrotkraut und Erdäpfel-Maroni Knödel

Rezeptur für 4 Personen

Zutaten

Menge	Einheit	Produkt
4	Stk	Freiland-Gänsekeulen
500	g	Erdäpfel mehlig kochend
350	g	Rotkraut
4	Stk	Zwiebel
1	Stk	Quitte
2-3	Zehe n	Knoblauch
250	ml	Geflügelfond oder leicht gewürzte Rindsuppe
1	Pkg	Maronipüree ungesüsst
50	g	Preiselbeermarmelade
4	Stk	Dotter
150	g	Butter
3-4	El	Brösel
200	g	Mehl griffig
1-2	El	Grieß
50	g	Zucker
150	ml	Rotwein
6	cl	Quittenschnaps
Gewürze:		Beifuss, Muskat, Majoran, Salz und Pfeffer

Gänsekeulen

- Gänsekeulen putzen (ggf. Federn oder Stoppeln entfernen)
- mit Salz, Pfeffer, Majoran und Beifuss einreiben
- 2 Stk Zwiebel schälen und grob würfeln
- In einem Bräter 1 El Butter aufschäumen und die Gänsekeulen rundherum anbraten.
- Die Zwiebel hinzufügen und goldbraun mitrösten, mit Fond aufgießen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 1 ½ bis 2 Stunden weich schmoren. Achtung: Sollte der Vorgang zu schnell gehen etwas Wasser nach einer Stunde angießen!

• **Rotkraut und Knödel**

- Rotkraut am Vortag in Streifen schneiden und mit Rotwein und Preiselbeeren marinieren.
- Maronipüree mit Zucker verkneten und kleine Kugeln von 2 cm Durchmesser formen.
- Erdäpfel in der Schale weichkochen, schälen und pressen.
- Gepresste Erdäpfel mit Mehl, Dotter, Grieß und 2 El zerlassener Butter, Salz und Muskat rasch zu einem Teig verarbeiten. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst wird die Erdäpfelmasse zäh und man kann keine schönen Knödel formen!
- Aus der Teigmasse Stücke zu 40-50g abnehmen und die Maronimasse schön rund abdrehen, auf ein bemehltes Blech setzen.
- Für das Rotkraut die Zwiebel in Streifen schneiden und in der restlichen Butter anschwitzen. Das marinierte Rotkraut mit der Flüssigkeit hinzufügen und 20-30 Minuten leicht köcheln lassen.
- Quitten schälen, entkernen, in Spalten schneiden und gegen Ende zum Rotkraut hinzufügen.
- Quittenschnaps mit ein wenig Maisstärke glattrühren und das Rotkraut damit binden (einmal kurz aufkochen lassen) und noch mal abschmecken.

Finalisierung

- Prüfen, ob die Gänsekeulen weich sind: Am besten mit einer Fleischgabel leicht einstechen – wenn die Gänsekeule von der Gabel rutscht, ist das Fleisch weich und fertig.
- Die Keulen aus der Sauce heben und im abgedrehten Rohr warmhalten. Die Sauce falls nötig leicht mit Maizena binden und abpassieren. (Zwiebel und Gewürze entfernen.)
- Die Keulen zurück zur Sauce geben und nochmal nachschmecken.
- Die Knödel in gesalzenem Wasser 15-20 leicht köcheln lassen und in Butterbrösel schwenken.
- Rotkraut, Gänsekeulen und Knödel anrichten.

Allergene

- | | | | | | | |
|--|-------------------------------------|--|--------------------------------|---|-----------------------------------|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Krebstiere | <input checked="" type="checkbox"/> Ei | <input type="checkbox"/> Fisch | <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Erdnüsse | <input checked="" type="checkbox"/> Milch/Laktose |
| <input type="checkbox"/> Schalenfrüchte | <input type="checkbox"/> Sellerie | <input type="checkbox"/> Senf | <input type="checkbox"/> Sesam | <input checked="" type="checkbox"/> Sulfite | <input type="checkbox"/> Lupinien | <input type="checkbox"/> Weichtiere |