

Rezept für **Gänsekeulen**

Zutaten für (für 4 Portionen):

200 g Möhren
200 g Sellerieknollen
4 Zwiebeln
1 El Öl
4 Gänsekeulen, (à 350 g)
Salz
Pfeffer
1 El Tomatenmark
400 ml Rotwein
750 ml Geflügelbrühe
2 Lorbeerblätter
4 Thymian



Zubereitung:

Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Gänsekeulen salzen und pfeffern und bei starker Hitze rundherum 5 Minuten anbraten. Keulen herausnehmen und das Fett vorsichtig abgießen.

Möhren, Sellerie und Zwiebeln in den Bräter geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. braten. Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten, mit 200 ml Rotwein ablöschen und fast vollständig einkochen, den restlichen Rotwein und Geflügelbrühe zugießen und aufkochen.

Gänsekeulen mit der Haut nach oben, Lorbeer und Thymian in den Bräter geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad im unteren Drittel 2 Stunden offen schmoren (Umluft nicht empfehlenswert), zwischendurch die Keulen wenden.

Keulen herausnehmen und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Die Sauce durch ein feines Sieb passieren. Dann in ein Fettkännchen gießen, entfetten und zurück in den Bräter geben. Sauce aufkochen, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen und binden.