

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.

Rezept für **Rotkohl**

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl, (ca. 1,2 g)
8 Wacholderbeeren
3 Nelken
1 Tl schwarze Pfefferkörner
Salz
Zucker
1 Gemüsezwiebel
40 g Schweineschmalz
2 Lorbeerblätter
1 Zimtstange
3 El Rotweinessig



Zubereitung:

Rotkohl putzen, achteln und den harten Strunk entfernen, mit der Küchenmaschine oder einem Messer in sehr feine Streifen schneiden. Wacholder, Nelken und Pfefferkörner in den Teefilter füllen und zubinden, mit 1 El Salz und 1 El Zucker zum Rotkohl geben und ca. 5 Minuten mit den Händen gut durchkneten. Kohl mit einem Teller bedecken, mit einem Topf oder etwas anderem beschweren und über Nacht kalt stellen.

Zwiebel vierteln und in dünne Streifen schneiden, im heißen Schmalz in einem großen Topf 5 Minuten bei mittlerer Hitze andünsten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Rotkohl mit Lorbeer, Zimt und 1 El Essig mischen. Auf die Zwiebeln geben. Äpfel darauf verteilen. 200 ml Wasser angießen und zugedeckt bei mittlerer bis milder Hitze 45-55 Minuten köcheln lassen. Teefilter und Lorbeer entfernen, gut durchmischen. Kohl mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Essig würzig abschmecken.

Rezept für **Kartoffelklöße**

Zutaten:

1.2 kg Kartoffeln
3 Eigelb
40 g Speisestärke
40 g Butter
Salz
Muskatnuss
Speisestärke



Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale gar kochen, pellen, in eine flache Schale legen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Gas 1, Umluft 110 Grad) 5-8 Minuten ausdämpfen lassen.

Die Kartoffeln zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb und Speisestärke mit einem Spatel gleichmäßig unter die warme Kartoffelmasse arbeiten, die Butter schmelzen und lauwarm unter den Teig kneten, kräftig mit Salz und Muskat würzen.

Die Hände mit Stärke bestäuben und die Kartoffelmasse zu Klößen formen.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, die Hitze zurückschalten, Klöße hineingeben und 15 Minuten offen bei milder Hitze ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Klöße mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.

Rezept für **Bratapfel**

Zutaten:

50 g Mandelblättchen
4 rotbackige, säuerliche Äpfel
50 g Butter
4 El Zucker
0.5 Tl gemahlener Zimt
80 g Marzipanrohmasse
150 ml Orangensaft
1 El Zitronensaft



Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten, auf einen Teller geben und abkühlen lassen, Äpfel (à ca. 200 g, z. B. Elstar, Cox Orange oder Jonagold) sehr gründlich waschen und die Deckel abschneiden, Kerngehäuse aus den Äpfeln großzügig ausstechen, in eine Auflaufform setzen.

Butter, 3 El Zucker und Zimt gut verrühren, abgekühlte Mandelblättchen unterrühren. In jede Apfelöffnung 20 g Marzipanrohmasse drücken. Mandelbutter darauf verteilen.

Orangensaft, Zitronensaft und 1 El Zucker aufkochen, über die Äpfel in die Form gießen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) in der Ofenmitte 35 Min. backen. Nach 25 Min. die Deckel daraufsetzen und mitbacken, schließlich die Äpfel mit dem Sud aus der Form auf 4 Tellern anrichten