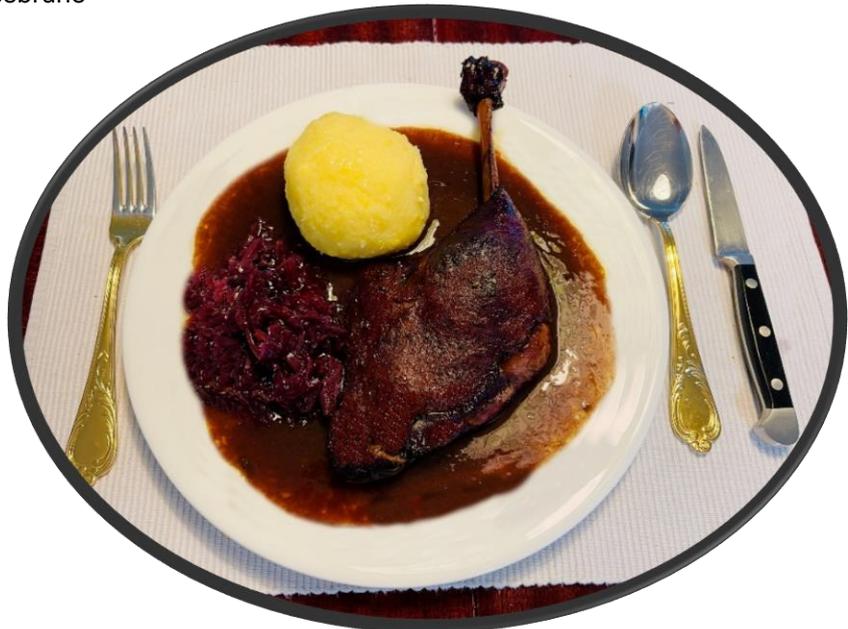


Gänsekäule

Weihnachtsgans zählt zu den traditionellen Rezepten am ersten Weihnachtstag

Zutaten

1 Gänsekäule/Person
500 ml Gänsefond oder Gemüsebrühe
500 ml Rotwein (Merlot...)
500 ml Wasser
6 Zwiebeln (rot/weiß)
2 Äpfel
1 Bio-Orange
2 gelbe Rüben
2 Petersilienwurzeln
2 Streifen Sellerie
1 Bund Beifuß
2 Lorbeerblätter
1 EL Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
1 TL Zucker
500 g Rotkraut
Kartoffelklöße (2/Person)
Kartoffelstärke (Mondamin)
Salz und Pfeffer



Zubereitung der Gänsekäulen

Die Gänsekäulen mit kaltem Wasser abwaschen, trockentupfen und ablegen. Ringsherum mit Pfeffer und Salz gut einreiben und an den Stellen mit viel Fett, mehrmals einstechen. Dazu eignet sich eine Fonduegabel sehr gut.

Einige Streifen der Schale (nur das Gelbe) und ein paar Orangenfilet-Stücke in einen Bräter legen. Das restliche Obst und Gemüse grob in Walnußgroße Stücke schneiden.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, die Käulen mit der Hautseite nach unten leicht anbraten, so daß Röststoffe entstehen. Anschließend Zwiebel und Äpfel ebenfalls leicht anbraten.

Alles in den Bräter schichten, die Käulen mit der Hautseite nach unten so auflegen, daß sie den Boden berühren. Mit den Flüssigkeiten aufgießen, mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und in den auf 220° C vorgeheizten Ofen (Ober/Unterhitze) auf die zweite Schiene von unten einschieben.

Die Flüssigkeit soll die Oberseite der Käulen knapp erreichen, aber nicht bedecken. Sobald die Flüssigkeit beginnt zu sprudeln bzw. zu köcheln den Herd auf 200° C runterdrehen.

Nach 1,5 Stunden werden die Käulen gewendet, nun ist die Hautseite oben. Nach Bedarf etwas Flüssigkeit nachfüllen. Die Käulen mit etwas Zucker bestreuen und mit grobem Salz nachwürzen. Nun die Käulen mit der Haut nach oben, weitere 1,5 Stunden bei 200° C schmoren.

In der Zwischenzeit werden die Kartoffelklöße und das Rotkraut zubereitet (warm halten).

Nachdem die Gänsekäulen insgesamt drei Stunden geschmort wurden, wird der Deckel entfernt und man kann mit einem Schaschlikspieß den Garzustand prüfen. Läßt sich der Spieß an der dicksten Stelle mühelos einstechen und rausziehen (wie bei einer gekochten Kartoffel) ist die Gänsekäule gar.

Den Ofen auf 200-220° C stellen, den Deckel abnehmen, die Käulen ohne Abdeckung weitere 20-30 Minuten braten, – um der Haut die gewünschte Bräunung zu verleihen. Es ist wichtig dabei zu bleiben, und den Bräunungsgrad zu kontrollieren. Ist der gewünschte Bräunungsgrad erreicht, den Herd abschalten, Bräter aus dem Ofen nehmen. Käulen entnehmen und mit Alufolie abdecken.

Den Inhalt des Bräters durch ein Sieb in einen Topf gießen. Ist die Soße zu dünnflüssig, 1-2 EL Speisestärke (Kartoffelstärke oder Mondamin-Soßenbinder) mit etwas Soße in einer Tasse verrühren, zur Soße in den Topf gießen und mit einem Schneebesen, zur gewünschten Konsistenz vollenden.

Das Ergebnis sind butterweiche zarte Gänsekäulen, bei denen sich das Fleisch leicht vom Knochen löst und die Haut hat eine schöne Farbe und eine leicht krosse Struktur.
