

## Entspannte Weihnachten mit geschmorten Gänsekeulen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

60  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Gänsekeulen (à 350 g)  
200 g Knollensellerie  
5 Zwiebeln  
200 g Möhren  
3 Esslöffel Öl  
1 Esslöffel Tomatenmark  
400 ml Rotwein  
700 ml Geflügelfond  
4 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
Salz, Pfeffer

Butterzart und wunderbar aromatisch sind geschmorte Gänsekeulen ein echter Festtagsschmaus, der ohne viel Arbeit ganz schön was hermacht.

- 1 -

Backofen auf 160 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und fein würfeln.

- 3 -

Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Bräter erhitzen. Keulen ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten.

- 4 -

Angebratene Gänsekeulen herausnehmen. Zwiebeln und Gemüse in den heißen Bräter geben und 2-3 Minuten anschwitzen. Tomatenmark untermengen. Mit Rotwein ablöschen. Einige Minuten einkochen lassen. Geflügelfond, Thymian und Lorbeerblätter hinzufügen.

- 5 -

Gänsekeulen zurück in den Bräter geben. Im heißen Ofen ca. 45-60 Minuten schmoren lassen. Gelegentlich mit Bratensaft beträufeln.

- 6 -

Geschmorte Keulen aus dem Bräter nehmen und im Ofen warm halten. Bratenfond durch ein Küchensieb passieren. Dabei das Suppengemüse mit einem Löffel zerdrücken, um möglichst viel Aroma in der Sauce aufzufangen. Sauce entfetten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und zusammen mit Gänsekeulen servieren.