

Gänsekeule

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 130 min | normal

Zutaten

für 3 Portionen

- 3 Gänsekeulen (a ca. 400 g)
- Jodsalz, Pfeffer
- Bratschlauch
- 1 EL Honig
- 50 g Schalotten
- 1 EL Rapsöl
- 125 ml Sauerkirsche Fruchtnektar
- 680 g Rotkohl (1 Glas)
- 2 EL Sauerkirschkonfitüre
- 1 TL Zucker
- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 1 Beutel KNORR Feinschmecker 3 Pfeffer Sauce

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4187 kJ
Energie (Kilokalorien):	998 kcal
Fett:	48 g
davon gesättigte Fettsäuren:	15 g
Kohlenhydrate:	82 g
davon Zucker:	29 g
Ballaststoffe:	8,9 g
Eiweiß:	55 g
Salz:	4,5 g

Zubereitung

1. 3 Gänsekeulen waschen und trocken tupfen. Keulen mit der Hautseite nach unten ohne Fettzugabe in einer heißen Pfanne 3-4 Minuten anbraten. Gänsekeulen wenden und auf der Fleischseite 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen nebeneinander in den Bratschlauch legen. 3 EL Wasser dazugeben und den Bratschlauch nach Verwendungsangabe verschließen. Bratschlauch auf ein kaltes Backblech legen und die obere Ecke abschneiden. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der 2. Schiene von unten 1 ¼ - 1 1/2 Stunden garen.

2. Temperatur auf 200 °C heraufstellen. Bratschlauch oben aufschlitzen (Vorsicht – heißer Dampf) und die Folie auseinanderziehen. Gänsekeulen mit 1 EL Honig bestreichen und in ca. 5 Minuten knusprig braten.

3. 50 g Schalotten schälen, würfeln und in 1 EL heißem Rapsöl andünsten. Mit 125 ml Kirschnektar ablöschen. 680 g Rotkohl zufügen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen. 2 EL Konfitüre in den Rotkohl einrühren. Nach Belieben mit 1 TL Zucker abschmecken.

4. Inzwischen Kartoffelknödel nach Packungsanleitung zubereiten. Beutelinhalt Knorr 3 Pfeffer Sauce in 250 ml kaltes Wasser einrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Gänsekeule mit Knödeln, Rotkraut und Sauce anrichten.

Tipps zu diesem Rezept

Die Pfeffersauce kann auch mit etwas Orangensaft verfeinert werden.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 100 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen