

Gänsekeule Rezept

Zubereitet mit: Knorr

ca. 100 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Gänsekeulen (a ca. 400 g)
- Jodsalz, Pfeffer
- 1 TL getrockneter Majoran
- 2 Äpfel
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 Prise geriebene Muskatnuss
- 5 frische Knoblauchzehen
- 2 schwach geh. TL KNORR Bouillon Hühner Kraftbouillon 4,4L Glas
- evtl. MONDAMIN Fix Saucenbinder, dunkel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2416 kJ
Energie (Kilokalorien):	576 kcal
Fett:	38 g
davon gesättigte Fettsäuren:	11 g
Kohlenhydrate:	10 g
davon Zucker:	8,5 g
Ballaststoffe:	1,5 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	1,4 g

Zubereitung

1. Gänsekeulen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. In einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 30 Minuten garen.

2. Inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zimt und etwas Muskat mischen. Knoblauchzehen halbieren. KNORR Hühner Kraftbouillon in 400 ml heißes Wasser einrühren. Äpfel und Knoblauch zu den Gänsekeulen geben. KNORR Hühner Kraftbouillon angießen. Gänsekeulen für weitere 60-90 Minuten garen, bis das Fleisch weich ist. Zwischendurch die Gänsekeulen immer wieder mit der Bouillon übergießen.

3. Gänsekeulen aus dem Backofen nehmen und zugedeckt 10 Minuten ruhen lassen. Äpfel und Knoblauch auf eine Platte geben. Die Sauce entfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit

Soßenbinder andicken.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Salzkartoffeln mit Dill oder Kartoffelspalten und Rotkohlgemüse. Für eine noch knusprigere Kruste die Gänsekeulen am Ende aus der Sauce nehmen, auf ein Backblech legen und mit ca. 2 EL flüssigen Honig bestreichen. Unter dem Backofengrill 5-10 Minuten knusprig grillen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 10 min Backzeit: 90 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