

Gänsekeulen



Zutaten

2 Gänsekeulen
350 ml Bratensoße von Maggi
5 Nelken
3 Lorbeerblätter
0,1 l Weißwein
Majoran
Knoblauchsatz
Pfeffer
Paprika
Salz

Zubereitung

Die Gänsekeulen waschen, trockentupfen und diese mit den Gewürzen wie Majoran, Knoblauchsatz, Pfeffer, Paprika und Salz einreiben. Bratensoße in einem feuerfesten Topf nach Anweisung anrühren. Nelken, Lorbeerblätter und den Weißwein mit hinzu geben. Die Gänsekeulen in die Soße legen und bei niedriger Temperatur 1¼ Stunde köcheln. Alle viertel Stunde wenden.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Topf mit den fast fertigen Gänsekeulen in den Backofen schieben, die Keulen mit der Haut nach oben. Bei Oberhitze den Topf 10 - 15 Minuten im Backofen belassen, bis die Haut der Gänsekeulen kross geworden ist.

Beilage

Kartoffelknödel halb & halb mit Rotkraut