

## Gänsekeule

Sehr lecker, ganz einfach und wenig Arbeit

⇒ super geeignet, wenn Besuch kommt!

### Zutaten für 8 Personen:

|       |                       |       |                                |
|-------|-----------------------|-------|--------------------------------|
| 8     | Gänsekeulen           | 1     | Birne, groß                    |
| 4     | Äpfel (z. B. Elstar)  | 3 TL  | Majoran, getrocknet od. frisch |
| 6     | Zwiebeln              | 3 TL  | Salz                           |
| 1     | Handvoll Backpflaumen | 1 TL  | Pfeffer                        |
| 300ml | Wasser                | 100ml | Weißwein                       |
| 100ml | Rotwein               |       |                                |

### Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Ein Backblech als Maß nehmen und von der Bratschlauchrolle ein Stück abschneiden, so dass mindestens 10 cm an jedem Ende über das Backblech hinausragt. Ein Ende mit dem beiliegenden Band fest zuknoten.

Die Zwiebeln schälen, die Äpfel und Birnen gut waschen, alles vierteln und zusammen mit den Backpflaumen im Bratbeutel gleichmäßig verteilen. In einer kleinen Schüssel die Kräuter und Gewürze vermischen. Die Gänsekeulen gut waschen und mit Küchenpapier abtupfen. Die Keulen mit der Würzmischung rundum einreiben, dabei nicht sparen. Eventuelle lose Haut um die Unterseite des Schenkels stramm ziehen, anschließend die Keulen auf die Früchte in den Bratschlauch legen. Bei einem normal großen Backofen und mittelgroßen Keulen passen 8 Stück gut hinein. Den Bratschlauch an der Oberseite ca. 4 cm weit aufschneiden. Den Weißwein und 200 ml Wasser hineingeben.

Auf mittlerer Schiene ca. 3 Stunden bei Ober-/Unterhitze garen. Dabei zwischendurch nachschauen, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist, die Keulen dürfen keinesfalls trocken garen, dann brennen sie an. Notfalls Wasser nachfüllen.

Nach der Garzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und den Bratschlauch aufschneiden. Die Keulen entnehmen, auf eine Servierplatte legen und im Backofen bei 50°C für ca. 15 min stehen lassen. Dabei wird die Haut der Keulen super knusprig.

Für die Soße die Früchte und Zwiebeln zusammen mit einem Glas Rotwein und etwas Wasser in einen kleinen Kochtopf geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Soße bei mittlerer Hitze aufkochen. Sollte sie zu dickflüssig sein, weiter Wasser nachfüllen, bis sie schön cremig ist. Die Soße muss normalerweise nicht weiter gewürzt werden.

Dazu passen hervorragend selbst gemachte Spätzle und Rosenkohl oder auch Apfel-Rotkohl.

**Brat-  
schlauch**