

## Gänsekeule

### Zutaten für 3 Personen:

3 Gänsekeulen  
1 Apfel, säuerlich  
2 Zwiebeln  
½ TL Majoran  
½ TL Thymian  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung:

Den Römertopf wässern.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Zusammen mit den geschälten und gleichfalls geviertelten Zwiebeln in den Römertopf geben, mit Majoran und Thymian bestreuen. Darauf die rundum gesalzenen und gepfefferten Gänsekeulen legen.

Im geschlossenen Römertopf, im nicht vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 3 1/2 Stunden garen, dabei während der letzten Viertelstunde den Deckel abnehmen.

Die Keulen aus dem Römertopf nehmen und warm stellen.

Die Apfel- und Zwiebelstücke mit dem Schaumlöffel ebenfalls herausnehmen und in einen kleinen Topf geben, wenig von dem reichlich ausgebratenen Gänsefett hinzufügen und mit dem Pürierstab pürieren. Kurz aufkochen und ggf. mit etwas Saucenbinder binden. Zu den Gänsekeulen reichen.

Dazu passen Apfelrotkohl und Kartoffelklöße.

Die Gänsekeulen werden mit dieser Garmethode wunderbar zart und saftig, dabei trotzdem schön kross.

Die Sauce ist angenehm mager und mit der Majoran-Thymian-Würzung sehr wohlschmeckend!