

Knusprige Gänsekeule



Zutaten (4 Portionen)

4 Gänsekeulen (ca. 400–500 g)

1 Zwiebel

Preiselbeeren

Maronen

600 ml Gänse-Fond

Kräuter-Crème-fraîche

Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen waschen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel schälen und vierteln. Zusammen mit den Gänsekeulen in eine Fettspfanne geben.
2. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C) ca. ½ Stunde braten, dann mit Gänse-Fond angießen und weitere 1¼ Stunden braten lassen.
3. Im Anschluss die Gänsekeulen zum Krosswerden aus der Sud nehmen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Kräuter-Crème-fraîche verfeinern. Jetzt nur noch 2 EL Preiselbeeren und die vorgegarten Maronen hinzugeben.