

# Klein von der Gänsekeule an Rotkohl & Semmelknödel

---



## **Zutaten (4 Personen):**

### **Gänseklein:**

4 Gänsekeulen  
1 l Rotwein  
1 Zwiebel  
3 Lorbeerblätter  
10 Wacholderbeeren  
40 g Butterschmalz  
20 Dörripflaumen  
2 EL Rübenkraut  
Salz & Pfeffer

### **Rotkohl:**

2 EL Olivenöl  
1 kleiner Rotkohl  
1 Apfel  
1 Schalotte  
300 ml Gemüsefond  
Saft von 1 Orange  
1 TL Balsamico-Essig (weiß)  
je 2 Nelken, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren  
1 Prise Zimt  
Pfeffer  
2 EL Rapsöl  
2 EL Zucker  
1 TL Salz

**Semmelknödel:**

10 Brötchen (altbacken)  
500 ml Milch (heiß)  
3 Eier  
1 EL Petersilie (gehackt)  
2 EL Zwiebelwürfel  
Salz

**Zubereitung:**

Am Vortag die Gänsekeulen marinieren. Hierzu die Zwiebel schälen, vierteln und mit Rotwein, Wacholderbeeren und Lorbeerblättern zu einer Marinade vermengen.

Die Gänsekeulen rundherum mit der Marinade einpinseln und für 24 Stunden in der Marinade einlegen.

Am Tag des Essens die Gänsekeulen mit Küchenkrepp trockentupfen. Die restliche Marinade bei Seite stellen. Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.

In einem Bräter Butterschmalz zerlassen und die Gänsekeulen darin goldgelb anbraten; hierbei salzen und pfeffern.

Die Marinade samt Gewürzen zugießen und den Bräter zugedeckt für 2,5 Stunden in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Gänsekeulen nach der Garzeit aus dem Bräter nehmen, die Haut entfernen, das Fleisch mit Hilfe einer Gabel vom Knochen lösen und zur Seite stellen.

Die Gewürze aus dem Sud entfernen und kaltstellen, bis das Fett des Bratensudes erstarrt ist. Im Anschluss das erstarrte Fett vom Sud abheben, Dörripflaumen und Gänsefleisch dazugeben, unterheben und zugedeckt 1 Stunde einkochen, bis die Dörripflaumen zerfallen und die Sauce sämig ist.

Unterdessen den Rotkohl vorbereiten. Hierfür den Rotkohl waschen, fein schneiden, salzen, durchkneten und in einem Topf mit Pflanzenöl anschwitzen. Schalotte und Apfel schälen und würfeln, zum Rotkohl geben und ebenfalls kurz mit anschwitzen, anschließen mit Fond aufgießen. Die Gewürze dazugeben und für 30 Minuten sanft köcheln. Zum Schluss mit dem Orangensaft und einem Weißwein-Essig abschmecken.

Dann die Semmelknödel zubereiten. Hierzu die Brötchen halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen und etwa 15 Minuten einweichen lassen.

## Ein Rezept von [www.SCHMAUSE-blog.de](http://www.SCHMAUSE-blog.de)

Petersilie, Zwiebelwürfel und Eier zur Milch-Brötchenmischung geben, salzen und zügig zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig zu weich sein, noch ein paar Semmelbrösel oder Mehl hinzugeben.

Reichlich Salzwasser in einem großen, breiten Topf zum Kochen bringen. Mit nassen Händen Knödel formen, in das kochende Wasser legen und bei schwacher Hitze und halb aufgelegtem Deckel etwa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche treiben. Die fertigen Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen.

Gänseragout mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und das Rübenkraut untermischen. Gänseragout mit Rotkohl und Semmelknödeln auf Tellern anrichten und servieren.

### **Tipp:**

Als zweite Beilage schmecken in Salbei-Butter geschwenkte Gnocchi sehr lecker.

***Nährwertangaben (ohne Gnocchi): 1.417 kcal p.P., 152 g KH p.P.***