



TIPP

Dazu schmecken Klöße
und Rotkohl sehr gut.

KNUSPRIGE GÄNSESCHENKEL MIT BRATÄPFELN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

4 Gänseschenkel	2 Zwiebeln
2 Möhren	1-2 Zweige Rosmarin
2 Lorbeerblätter	6 kleine Äpfel
1 EL Pfefferkörner	2 EL Speisestärke
2 Gewürznelken	3-4 l Wasser
	Salz, Pfeffer

Möhren schälen, waschen und grob würfeln. Zwiebeln schälen und vierteln. Beides in einem sehr großen Topf mit 3-4 liter Wasser, Gewürzen und 1 EL Salz aufkochen.

Die Gänseschenkel waschen und zugedeckt in dem Fond ca. 45 Minuten köcheln. Gänseschenkel herausnehmen, trocken tupfen und auf eine Fettfangschale legen. Fond aufbewahren.

Schenkel mit Pfeffer würzen, Rosmarin waschen, abzupfen und dazwischen legen und ca. 200 ml vom Gänsefond dazu gießen. Alles im heißen Ofen (Ober-/ Unterhitze: 200 °C, Umluft: 175 °C, Gas: Stufe 3) ca. 1 Stunde braten. Äpfel

waschen und nach etwa 30 Minuten mit zu den Gänseschenkeln setzen. Übrigen Fond durchsieben, 1,5 l abmessen, entfetten und aufkochen. Bei starker Hitze ca. 30 Minuten auf die Hälfte reduzieren. Gänseschenkel 10 Minuten vor Ende der Bratzeit mit kaltem Salzwasser bestreichen und bei höchster Temperatur knusprig braten, anschließend mit den Bratäpfeln anrichten und warm stellen.

Bratensatz mit eingekochtem Gänsefond lösen, durchsieben, entfetten und erneut aufkochen. Soßenfond mit der Stärke binden und abschmecken.

