

# Hauptgericht

Gänsekeule mit Preiselbeerrotkohl und Kartoffelklößen

Zutaten:

1 St. Orange  
Honig  
1 St. Apfel Boskop  
2 St. Zwiebeln  
0.1 Bund Beifuß  
0.1 Bund Rosmarin  
0.1 Bund Majoran  
5 St. Gänsekeulen  
200 ml Orangensaft  
600 g Rotkohl  
80 g Butterschmalz  
2 St. Lorbeerblatt  
6 St. Wacholder  
6 St. Pfefferkörner  
3 St. Nelken  
1 St. Zimtstange  
125 ml Portwein, rot  
225 ml Rotwein  
160 g Preiselbeermarmelade  
60 g Apfelmus  
Salz  
Zucker  
Speisestärke  
Prelselbeeressig  
600 g Kartoffel-Kloßteig  
Pfeffer  
Muskat  
0.3 Bund Suppengemüse  
50 g Tomatenmark  
Pflanzenöl  
400 ml Demiglace

Zubereitung:

Für die Gänsekeule Orange, Apfel, eine Zwiebel, Rosmarin, Beifuß und Majoran grob schneiden und auf ein Backblech legen. 4 Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen, auf das vorbereitete Backblech legen, mit Orangensaft aufgießen und im Ofen bei 160°C ca 2,5 Stunden garen. Mit einer Fleischgabel in die Keulen stechen - wenn Sie von alleine runter rutscht, ist die Keule gut. Für den Rotkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl vierteln, entstrunken und in sehr feine Streifen schneiden. Die andere Zwiebel würfeln. In der Zwischenzeit Butterschmalz im Topf auslassen und darin die Zwiebelwürfel farblos andünsten. Lorbeer, Wacholder, Pfefferkörner, Nelke, Zimtstange und den geschnitten Rotkohl hinzufügen und mit andünsten. Vorsichtig mit Salz und Zucker würzen. 125ml Rotwein und 125ml Portwein hinzugeben und bei geringer Hitze

weich köcheln lassen. Mit Preiselbeeressig, -marmelade, Apfelmus und Honig abschmecken und ggf. nachwürzen. Mit angerührter Stärke leicht sämig abbinden. Für die Klöße die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Gleich große Klöße formen und diese in leicht siedendem Salzwasser geben. Wenn Sie oben treiben, den Topf beiseite stellen und ziehen lassen. Für die Soße die letzte Gänsekeule und das Suppengemüse in grobe Stücke schneiden. Topf mit Pflanzenöl erwärmen, darin die gehackte Gänsekeule kräftig anbraten, Suppengemüse zugeben und mit anrösten. Mit Salz und Pfeffer vorsichtig würzen, Tomatenmark dazugeben und kurz mit anrösten. Mit 100ml Rotwein ablöschen und einkochen lassen, Demiglace hinzufügen und weiter auf kleiner Stufe köcheln. Den Sud von den Keulen mit hinzugeben und bis zur Verwendung köcheln lassen. Zum Gebrauch die Soße passieren, mit angerührter Stärke leicht abbinden und ggf. nochmals nachschmecken.