

Gänsekeulen/ -brüste gans(z) zart!

2 Bauern-Gänsekeulen/ -brüste
2 große Karotten
1 Petersilienwurzel
1 mittlere Lauchstange
1 gr. Stück Sellerie
Salz (nicht zu knapp)
Pfefferkörner (keine Nelken, kein
Lorbeerblatt...)



Die Gänsekeulen mit dem Gemüse und ca. 2 Liter lauwarmem Wasser aufsetzen, kurz den Schaum abschöpfen und ca. 1,5 St. Leise gar simmern lassen.

Gern 2-3 Tage in dem Sud erkaltet, unter der Fettschicht, stehen lassen, im Kühlschrank oder im Winter auf Terrasse / Balkon.

Dadurch zieht der gewürzte Geschmack der Brühe perfekt in das Fleisch.

Am Tag des Essens die Keulen in einen flachen Bräter legen, dazu etwas Brühe, 2-3 Gänsefettflomen aus der Brühe und Salz auf die Keulen geben.

Ca. 1 Std. bei 150 Grad garen, keine Angst, wenn die Feuchtigkeit aus der Haut ist, bräunt die Haut und wird knusprig.

Aus Gänseklein kann mit Zwiebeln und Äpfeln, Salz Pfeffer, Majoran, Thymian eine Soßenbasis „gebraten“ werden, die zu den Keulen in den Bräter kommt (gern vorbereitet und tiefgefroren bereithalten)

Beilage:

Kleine rohe Bratkartoffelwürfelchen (wir mögen keine Klöße) und ein frischer Rotkohl: Lauch in Olivenöl anbraten, frischen kleinen Rotkohl nicht zu klein geschnitten dazu, Salz Pfeffer, Rotwein, etwas Orangensaft und zwei dicke Orangenscheiben unbehandelt, zum Schluss dunkles Gelee zufügen

Tipp: Aus der Brühe, weitgehend entfettet (geht kalt am besten, die Fettplatten einfach abheben) eine **Suppe** bereiten - Das gute Gemüse komplett in der Suppe pürieren, etwas Sahne dazu, nachsalzen und evtl. etwas Cayenne und Petersilie, anbetungswürdig!!

