

Gänsesekeulen mit Rosenkohlsalat

Zutaten

- 4 Gänsekeulen; von je 350 g
- 1 Zwiebel
- 1 Möhre
- 3 El. Kokosfett
- 1 Tl. Salz
- 3/4 Heisse Hühnerbrühe
- 6 El. Weissweinessig
- 6 El. Sherry medium
- 800 g Rosenkohl
- 1 Tl. Salz
- 1 grosse Säuerlicher Apfel
- 2 Schalotten
- 2 Tl. Zitronensaft
- 2 El. Distelöl
- 1 1/2 Spur Zucker; nach Geschmack
- 1 El. Petersilie; gehackt

ZUBEREITUNG:

Die Gänsekeulen waschen. Die Zwiebel schälen und achteln. Die Möhre schaben, waschen, abtrocknen und in Stücke schneiden. Kokosfett in einem Topf erhitzen. Die Gänsekeulen darin von allen Seiten kräftig anbraten, salzen, das Gemüse hinzufügen und mitbraten. Die Hühnerbrühe mit Essig und Sherry zu den Gänsekeulen geben, die Keulen 40 Minuten köcheln, dann aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Die Brühe durchsiehen und im offenen Topf auf 1/4 l (bezogen auf 4 Portionen) einkochen lassen. Den Rosenkohl putzen, waschen und mit dem Salz und von Wasser bedeckt 20 Minuten dünsten und abtropfen lassen.

Apfel schälen, entkernen, achteln und die Achtel in Scheibchen schneiden. Den Zitronensaft mit dem Öl, Zucker, Petersilie, der eingekochten Brühe, dem Rosenkohl und Apfelscheibchen mischen.

www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/gaensekueche/gaensekeulen/home.html