



Asiatische Gänsekeulen mit Pflaumen und Pflaumenwein

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '170', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : " } });
```

Gekonntgekocht ist immer bemüht, auch ausgetretene Wege zu verlassen und ausgefallene, leckere Rezepte ins Netz zu stellen, dabei aber traditionellen Zubereitungen Rechnung zu tragen. ein „Crossover“ Rezept“, asiatisch beeinflusst, „stimmig“, und köstlich

Zutaten

- 4 Gänsekeulen à 400 g, küchenfertig
- 75 g kernlose Backpflaumen
- 350 ml Pflaumenwein
- 2 El Fünf-Gewürze-Pulver aus dem Asia Laden
- 1 rote Chilischoten, fein geschnitten
- 200 ml Geflügelbrühe
- 2 El Balsamessig
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Ingwer
- 40 g Cashewkerne
- 75 g Butter
- 8 kleine rote Zwiebeln in Würfeln

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Knoblauch schälen und in Würfel schneiden, Ingwer schälen und hacken, die Cashewkerne zerstoßen

Schritt3

Die Gänsekeulen ev. etwas „nach stoppeln“ und flämmen, mit Salz und 5-Gewürze-Pulver einreiben und in einen ausreichend großen Bräter anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt4

Die fein gewürfelten Chilischoten, die Zwiebeln, Cashewkerne mit 350 ml Pflaumenwein, 150 ml Brühe, dem Essig, Zimt und Sternanis dazugeben.

Schritt5

Alles im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 190° C (Umluft 170° C) schieben. 2 - 3 Stunden garen, zwischendurch einmal wenden.

Schritt6

(Eventuell mit Alufolie abdecken, damit die Haut nicht verbrennt)

Schritt7

Nach und nach den restlichen Pflaumenwein und die Brühe nachgießen.

Schritt8

Knoblauch, Ingwer und Zwiebeln in einer Stielpfanne kurz anschwitzen, zu den Keulen geben. 10 Minuten vor Garzeit Ende die Pflaumen zugeben.

Schritt9

Die Keulen heraus nehmen und unter den Grillstäben oder bei stärkster Oberhitze des Backofens kross bräunen.

Schritt10

Den Fond mit einer kleinen Kelle entfetten, nachschmecken, ev. mit etwas Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Meine asiatische Gänsekeulen reiche ich „traditionell und Crossover“ mit kleinen Kartoffelknödeln und Orangen Rotkraut.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach, gänsekeulen, geflügel, Pflaumen, schnell, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-gaensekeulen-mit-pflaumen-und-pflaumenwein/>