

Gänsekeulen mit orientalischer Note

- **Küche:** Orientalisch
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '100', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Eine tolle Variante der herkömmlichen Gänsekeule, voller orientalischer Aomen, da lohnt das Nachkochen

Zutaten

- 4 Gänsekeulen à 350 g
- 2 kleine säuerliche Äpfel, geschält, entkernt in 1 cm großen Würfeln
- 2 frische Feigen 1 cm großen Würfeln
- 6- 7 getrocknete Datteln 1 cm großen Würfeln
- 1 Scheibe Ananas 1 cm großen Würfeln
- 50 g Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 2 El Butterschmalz
- 100 ml trockener Rotwein
- 100 ml Gemüsebrühe
- 2 El Sesamöl
- Salz, Pfeffer, ½ Tl Beifuss, 1 Prise gemahlener Nelkenpfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die Gänsekeulen trocken zupfen, ev. abbrennen, unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Salzen, pfeffern und rundherum in heißem Butterschmalz anbraten, Farbe nehmen lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt5

Die Fruchtwürfel, Rosinen und Mandeln im Bratfett andünsten, Beifuss, Zimt und Nelken verrühren und 3/4 der Gewürzmischung zu den Früchten geben.

Schritt6

Das restliche Gewürz mit dem Sesamöl mischen und die Keulen damit einpinseln. Die Keulen wieder auf die Früchte setzen, den Rotwein und die Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt7

Bei 150 ° C für 90 min. in den Backofen schieben, hin und wieder übergießen.

Schritt8

Danach prüfen, die Keulen sollten sehr schön weich und trotzdem knusprig sein, ev. etwas Nachschieben.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Weich und dennoch knusprig zu Tisch geben, dazu reiche ich gebratene Semmelknödel Scheiben.

Schritt11

Rezeptart: Geflügel **Tags:** gänsekeulen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gaensekeulen-mit-orientalischer-note/>