



# Gefüllte Gänsekeulen

- **Portionen:** 2
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 2:000 h
- **Fertig in** 2:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '140', 'cook_time' : '2:000 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '2', 'yield' : " });
```

Was tun, wenn eine Gans zu groß ist? Dann lohnt diese Zubereitung für eine eigene, weihnachtliche Mahlzeit

## Zutaten

- 2 Stück abgetrennte Gänsekeulen einer großen Gans mit reichlich Haut
- Für die Füllung:
  - ½ säuerlicher Apfel in Würfeln
  - 1 Spritzer Zitronensaft
  - Etwas Zitronen - und Orangenabrieb
  - 1 Tl gewaschene, eingeweichte Rosinen
  - 2 getrocknete Aprikosen in Würfeln
  - 2 Backpflaumen in Würfeln
  - 1 Tl geriebenes Weiß - oder Toastbrot
  - Etwas Majoran, Beifuss, Salz und Pfeffer

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Vorbereitungen:

### Schritt2

Zunächst die Keulen vorsichtig aus der Gans heraus trennen, dass möglichst viel von der Haut verbleibt. Mit einem scharfen Messer dem Mittelknochen heraus lösen, auslegen.

### Schritt3

Die Füllung.

### Schritt4

Die Apfelwürfel mit dem Zitronensaft marinieren, Zitronen - und Orangenabrieb dazu geben.

## **Schritt5**

Mit den restlichen Zutaten vermengen und auf die erste Keule „mittig“ geben. Die zweite Keule darüber legen und mit der etwas überstehenden Haut verschließen.

## **Schritt6**

Alles mit 3 - 4 Zahnstochern verschließen oder vernähen. (Das erfordert ein wenig Geschicklichkeit)

## **Schritt7**

Die Zubereitung:

## **Schritt8**

Äußerlich salzen und pfeffern und wie üblich zubereiten.

## **Schritt9**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt10**

Lässt sich mit den traditionellen „Gänsebraten“ Beilagen wie Bratäpfel oder Rotkraut zu Tisch geben.

## **Schritt11**

Dieser kleine Gänsebraten mit der Füllung ist absolut für 2 Personen ausreichend, denn er enthält keine Knochen.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** gänsekeulen, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüllte-gaensekeulen/>