



Hamburger Gänsekeule mit Rotwein - Rosinensoße und Rosenkohlblättern

- **Portionen:** 4
- **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' : '4', 'yield' : " });
```

Klassisch, hanseatisch, althergebracht, neu überarbeitet, immer wieder lecker

Zutaten

- 4 frische Gänsekeulen à 300 - 350 g schwer
- 1 Glas brauner Gänsefond aus dem Supermarkt
- ¼ l trockener Rotwein
- 200 g Röstgemüse in groben Würfeln, aus:
- 1 kl. Möhre, 100 g Knollensellerie, 100 g Porrèe
- 1 Majoran Zweig
- 500 g Rosenkohl
- 30 g Rosinen, gewaschen, eingeweicht
- 1 gedrückte Knoblauchzehe
- Etwas Butterschmalz
- 1 Tl Tomatenmark
- 1 mittelgroße Zwiebel in Würfeln
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Gänsekeulen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trocken tupfen; salzen und pfeffern.

Schritt3

In einem ausreichend großen Bräter in heißem Butterschmalz von allen Seiten anbraten, Farbe nehmen lassen, heraus nehmen.

Schritt4

Etwas Puderzucker in den Bräter geben, leicht bräunen und das Röstgemüse dazu geben.

Schritt5

Mit dem Tomatenmark und dem Majoran ca. 3 min. anschwitzen.

Schritt6

Mit dem Rotwein ablöschen und die Gänsekeulen wieder dazu geben.

Schritt7

Für etwa 120 min. bei 175° C in den Backofen schieben. Während des Bratvorgangs den Gänsefond nachgießen, die Keulen immer wieder begießen.

Schritt8

Danach prüfen, sie sollten sehr schön weich geschmort sei,.Heraus nehmen und ev. in etwas brauner Butter knusprig nach braten.

Schritt9

Die Rotwein-Rosinensoße:

Schritt10

Den Bratensatz durch ein Küchensieb passieren, auf die erforderliche Menge reduzieren und die eingeweichten, gewaschenen Rosinen 1 - 2 min. mit köcheln lassen. Nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt11

Die Rosenkohlblätter:

Schritt12

Die Rosenkohlköpfchen mit einem kleinen Küchenmesser von den grünen, unansehnlichen Außenblätter befreien und die Gelb - grünen Blätter ablösen.

Schritt13

Die Zwiebelwürfel in Butter glasig anschwitzen, die Rosenkohlblätter dazu geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen,

Schritt14

kurz 4-5 min. dünsten.

Schritt15

Anrichtevorschlag.

Schritt16

Die knusprigen Gänsekeulen nur leicht mit der Rosinensosse übergießen, den Rest à part reichen.
Die Rosenkohlblätter locker drum herum verteilen.

Schritt17

Dazu passt ein rustikaler Sellerie - Kartoffelstampf, gebackene Kartoffeln, Fingernudeln oder Butterkartoffeln.

Rezeptart: Hamburgisch **Tags:** althergebracht, einfach, gänsekeulen, hanseatisch, klassisch, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hamburger-gaensekeule-mit-rotwein-rosinensosse-und-rosenkohlblaettern/>