

# 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/>