

GESCHMORTE GÄNSEKEULEN



Zutaten:	4 Gänsekeulen
(4 Personen)	4 Zwiebel
	2 Knoblauchzehen
	2 EL Gänseschmalz
	250 ml Rotwein
	250 ml Orangensaft (frisch gepresst)
	Geriebene Schale von einer Orange
	1 Zweig Rosmarin
	300 g Kürbis
	300 g geröstete und geschälte Maroni
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.

Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer einreiben, Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.

In einer großen Pfanne Gänseschmalz erhitzen und die Keulen darin rundum anbraten. Die Keulen danach in ein tiefes Backblech oder eine Auflaufform legen. Zwiebel und Knoblauch im Bratensaft anschwitzen, mit Rotwein und Orangensaft ablöschen. Orangenschale und Rosmarin in die Soße mischen und über die Gänsekeulen gießen. Im Backrohr zwei Stunden lang schmoren, dabei immer wieder mit der Soße übergießen.

Kürbis in zwei cm große Würfel schneiden, zu den Keulen geben und die Soße abschmecken. Alles noch weitere 40-50 Minuten schmoren lassen, kurz vor Ende der Garzeit die Maroni zugeben.

Dazu passt Polenta oder Knödel.

Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!