LINDNER
LOHSE
ARCHITEKTEN BDA

HoHoHo … wir wünschen:

GANS Fröhliche Weihnachten

EINGEMACHTE KEULE VON DER RUHRTALER GANS

Ein Rezept von Manfred Kobinger, Chefkoch der Rohrmeisterei Schwerte

ZUTATEN

2 Gänsekeulen (ca. 500 g)
40 g Meersalz (pro kg Fleisch)
300 g Gänseschmalz
100 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Zwei Gänsekeulen à 450 - 500 Gramm mit 40 Gramm Meersalz einreiben. 24 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Danach unter fließendem Wasser abwaschen. 300 Gramm Gänseschmalz mit 100 ml Wasser in einem flachen Topf erhitzen, Gänsekeulen hinzufügen. Den Topf mit Deckel verschließen und ca. 1,5 – 2 Stunden leicht köcheln lassen.
Ab und zu umdrehen. Wenn die Keulen weich gekocht sind (mit der Gabel einstechen) aus der Flüssigkeit nehmen und in ein flaches Gefäß legen.

Die restliche Flüssigkeit klar kochen – Wasser verdampft, nur das Fett bleibt übrig. Das Fett über die Keulen gießen, erkalten lassen und in den Kühlschrank stellen (bei 4 Grad ca. 14 Tage haltbar!).

Keulen aus dem Fett nehmen und Hautseite in einer Pfanne knusprig braten. Bei 140 Grad, ca. 15 Minuten in den Backofen geben.

BEILAGEN

Dazu Rotkohl und Kartoffelklöße servieren.

Wir wünschen Guten Appetit.