

geschmorte Gänsekeulen mit Kirschen

Zutaten

(für 4 Personen)

- 4 frische Weide-Gänsekeulen*
- Enten- und Gänsegewürzmischung*
- 1/4 L Rotwein*
- 1/8 L Geflügelfond*
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken
- 1 Messerspitze Piment, gemahlen
- 1 unbehandelte Orange
- 500 g Sauerkirschen

*im Hofladen erhältlich



Zubereitung

Den Backofen auf **200 Grad** vorheizen. Gänsekeulen waschen, abtrocknen, die Haut mit einem Holzspieß mehrmals einstechen, damit das Fett herausbraten kann. Keulen mit der Meierhof Gewürzmischung würzen, auf den Backofenrost legen. In die Fettpfanne darunter 1/4 L Wasser gießen. Geflügel ca. **40 Minuten** braten lassen.

Bratfett abgießen. Gänsekeulen in die Fettpfanne legen. Wein und Geflügelbrühe dazu gießen. Mit Nelken, Piment und der halben Orange in Spalten würzen. Weitere **20 Minuten** braten. **10 Minuten** vor beendeter Garzeit gewaschene, entsteinte Sauerkirschen dazugeben. Gänsekeulen warm stellen. Soße durch ein Sieb gießen und nach Belieben andicken. Gänsekeulen mit Kirschen und Soße servieren.

Dazu passt Wintergemüse und Kartoffelknödel.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

