



Glasierte Gänsekeulen in Hagebutten-Pfeffer- Rahmsauce

Zutaten

- 1,2 kg Gänsekeulen
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 300 ml Wasser
- 5 EL Hagebuttenmus
- 1 Beutel Maggi Für Genießer Pfeffer Rahmsauce

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und einen Teil des sichtbaren Fettes entfernen. Die Gänsekeulen von allen Seiten mit MAGGI Würzmischung 1 würzen.
3. Einen Bräter bei mittlerer Wärmezufuhr auf der Kochstelle heiß werden lassen, die Gänsekeulen mit der Fettseite nach unten hineinlegen und anbraten. Die Keulen von allen Seiten anbraten und das Fett abgießen. Die Hälfte des Wassers zugießen. 3 EL Hagebuttenmus einrühren. Zugedeckt ca. 50 Min. im Backofen schmoren.
4. 2 EL Bratensaft aus dem Bräter in eine Tasse geben und mit das restlichen Hagebuttenmus verrühren. Die Hautseiten der Gänsekeulen mit der Hagebuttenmischung bestreichen und im Backofen offen weitere 10 Min. garen.
5. Den Grill zuschalten und die Gänsekeulen 4-5 Min. bräunen. Die Gänsekeulen herausnehmen und warm stellen. Evtl. etwas Fett aus dem Bräter abschöpfen.
6. Das restliche Wasser in den Bräter gießen und zum Kochen bringen. MAGGI Für Genießer Pfeffer Rahmsauce einrühren und zum Kochen bringen. Die Sauce zu den Gänsekeulen servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	19 g
Energie	750 kcal
Fett	56 g
Protein	44 g

🕒 85 Minuten

⊕ 4 Portionen