

## Gefüllte Gänsekeulen

### Zutaten

- 50 g Rosinen
- 2 EL Portwein
- 125 g Äpfel
- 40 g Schalotten
- 20 g Pecan-Nüsse
- 1 Slightly heaped teaspoon Majoran
- 1200 g Gänsekeulen
- 2 TL THOMY Delikatess-Senf mittelscharf (Tube)
- 250 ml Rotwein
- 100 ml Wasser
- 2 Päckchen Maggi Sauce zu Geflügel, 2er Pack, ergibt 2 x 250 ml
- 1 TL Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch

### Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Für die Füllung Rosinen in Portwein 15 Min. marinieren.
3. Äpfel waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Pecan-Nüsse grob hacken. Majoran waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken. Alle Zutaten mit Maggi Würzmischung Nr. 1 - Gebratenes Fleisch mit Pfeffer vermengen. Rosinen zugeben und vermengen.
4. Gänsekeulen waschen, trocken tupfen und mit einem scharfen Messer den Oberschenkelknochen auslösen. Das Fett abschneiden. Das Fleisch innen mit THOMY Delikatess-Senf bestreichen. Mit Maggi Würzmischung Nr. 1 - Gebratenes Fleisch würzen.
5. Die Füllung in den Fleischtaschen verteilen. Die Öffnung mit Holzspießchen quer zustecken und mit Küchengarn kreuzweise zubinden (wie Schnürsenkel). Rundherum mit Maggi Würzmischung Nr. 1 - Gebratenes Fleisch würzen.
6. Gänsekeulen in einen Bräter oder eine feuerfeste Form legen. Im Backofen zugedeckt 60 Min. braten. Dann weitere 30 Min. ohne Deckel garen. Rotwein mit Wasser mischen und nach und nach zugießen. Die Keulen herausnehmen und warm halten.
7. Den Bratenfond mit Wasser auf 500 ml ergänzen und in einen Topf gießen. MAGGI Sauce zu Geflügel einrühren und aufkochen. Die Gänsekeulen mit der Sauce anrichten. Dazu schmecken Kartoffelklöße und Rotkohl.

## Nährwert-Anzeige

🕒 124 Minuten

Kohlenhydrate	22 g
Energie	844 kcal
Fett	59 g
Protein	45 g

⊕ 4 Portionen