



Gänsekeulen aus dem Bratschlauch

Zutaten

- 300 g Äpfel
- 150 g Schalotten
- 800 g Gänsekeulen
- etwas Maggi Würzmischung 1, für gebratenes Fleisch
- 1 Päckchen Maggi Sauce zu Geflügel, 2er Pack, ergibt 2 x 250 ml
- 250 ml Wasser

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Äpfel und Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Gänsekeulen waschen und trocken tupfen. Großzügig mit MAGGI Würzmischung 1 einreiben. Bratschlauch in eine große kalte Auflaufform legen. Äpfel, Schalotten und Gänsekeulen hineingeben.
3. MAGGI Sauce zu Geflügel mit warmen Wasser in einem Messbecher gut verrühren. Die Sauce über die Zutaten gießen. Den Verschluss ca. 4 cm hinter der Beutelöffnung befestigen und darauf achten, dass er seitlich liegt. Die Gänsekeulen nebeneinander und mit der Haut nach oben anordnen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene ca. 2 Stunden garen. Keine Grillfunktion verwenden und darauf achten, dass der Beutel die Wände des Backofens nicht berührt. Nach Ende der Garzeit den Verschluss abschneiden. Beutel am geschlossenen Ende mit einem Küchentuch anfassen und langsam wegziehen, da das ausgetretene Gänsefett sehr heiß ist. Gänsekeulen herausnehmen. Sauce entfetten und zu den Gänsekeulen servieren. Dazu passen MAGGI Knödel halb & halb und Rotkohl.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	30 g
Energie	1017 kcal
Fett	73 g
Protein	60 g

🕒 135 Minuten

⊕ 2 Portionen