

Rezept für 10 Personen

Gänsekeulen in ihrem Fett gegart

Zutaten:

10	Gänsekeulen
1 Knolle	Knoblauch
6 Zweige	Beifuß
4 Zweige	Thymian
1	Karotte
1/8 Kopf	Sellerie
6	Lorbeerblätter
10	weiße Pfefferkörner
1 Hand voll grobes	Meersalz
2 Kg	Entenfett oder Pflanzenöl

Zubereitung:

- die Keulen vom überschüssigen Fett und Sehnen entfernen
- die Oberschenkelknochen vorsichtig auslösen und den Oberschenkel mit Küchengarn in Form bringen
- die vorbereiteten Gänsekeulen in ein tiefes Ofenblech geben und mit dem Meersalz bestreuen
- die Karotte und den Sellerie in Haselnuss große Stücke schneiden und mit sämtlichen Kräutern und Gewürzen zu den Entenkeulen geben und mit dem Fett belegen oder Öl aufgießen bis alles bedeckt ist
- den Backofen auf 180 °C Ober-Unterhitze vorheizen und die Entenkeulen für mindestens 1 Stunde garen
- Danach den Ofen auf 85°C abkühlen lassen und weitere 60Minuten backen lassen
- die Keulen entnehmen und auf Küchenpapier gut abtrocknen
- die Fußgelenke mit einem kleinen Messer sauber putzen evtl. eine Papillote aufsetzen und anrichten

Geschrieben von Florian Mackenrodt