

# Geschmorte Gänsekeule mit Orangensauce

## Weihnachtsgericht

Zutaten für 4 Portionen  
4 Gänsekeulen, à 400-500 g  
2 Zwiebeln, gehackt  
Je 200 g Karotten und Selleriewürfel  
4 Orange(n)  
50 g Orangenkonfitüre  
Salz und Pfeffer  
1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke  
2 TL Butterschmalz, ½ l Hühnerbrühe  
Zubereitung

Gänsekeulen waschen, trocken tupfen.  
Einen Bräter oder Pfanne mit Butterschmalz einpinseln.  
Keulen darin je 3-4 Minuten auf der Hautseite anbraten.  
Dann wenden und weitere 1-2 Minuten weiter braten,  
herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Fett bis auf 2 EL aus der Pfanne/Bräter herausgießen.  
Zwiebelwürfel und Gemüse im Bratfett schmoren, Gewürze zufügen  
Keulen mit der Haut nach oben nebeneinander darauf legen.  
Mit heißer Hühnerbrühe ablöschen.  
Zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 170°C, 80-95 Minuten garen.  
Ab und zu begießen  
Dann Deckel entfernen und Keulen offen weitere 15-20 Minuten garen,  
bis sie knusprig sind.  
Inzwischen übrige Orangen schälen und würfeln. Saft auffangen.  
Keulen herausnehmen und warm stellen,  
Die Sauce passieren, Orangenfilets, Orangensaft und Konfitüre zur Sauce  
geben und mit Salz, Pfeffer eventuell erneut abschmecken.  
Evtl. mit etwas Stärkepolver oder dunklen Saucenbinder leicht binden.

Dazu passen, Rotkohl, Broccoli, Kartoffelknödel,  
Kartoffelrösti, Salzkartoffeln, Salat.

Arbeitszeit: ca. 30 Min.  
Koch-/Backzeit: ca. 2 1/4 Std.

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**