

Gänsekeulen mit Pilzknödeln



Gegarte Gänsekeulen mit Pilzknödeln und viel Sauce

Zwei gegarte Gänsekeulen mit einer klassischen Sauce aus Weißwein, Geflügelfond und Crème fraîche mit Knödeln. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 2 Gänsekeulen, frisch oder tiefgekühlt
- 200 ml Weißwein
- 250 ml Geflügelfond
- 2 EL Crème fraîche
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- frische Petersilie

- 6 Pilzknödel

Zubereitungszeit: 60 Min.

Ein einfaches, aber sehr schmackhaftes Gericht, das wenige Zutaten benötigt, aber auch schnell zubereitet ist und daher wenige Erklärungen für die Zubereitung benötigt.



Zwei leckere Gänsekeulen

Tiefgekühlte Gänsekeulen tauen Sie über Nacht im Kühlschrank auf. Dann aus der Folie nehmen, abwaschen, trocken tupfen und auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Erhitzen Sie eine große Portion Butter in einer großen Pfanne. Braten Sie die Gänsekeulen auf jeder Seite ca. 2–3 Minuten kräftig an. Dann mit dem Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond auffüllen. Geben Sie noch die Crème fraîche hinzu. Dann noch die frischen Kräuter im Ganzen. Lassen Sie alles 1 Stunde bei kleiner Hitze ohne Deckel auf der Pfanne köcheln und reduzieren.

Eine viertel Stunde vor dem Ende der Garzeit bereiten Sie die Pilzknödel zu. Sie können Sie selbst zubereiten, ich habe diesmal auf die Knödel meines Discounters zurückgegriffen.

Vor dem Ende des Garens der Gänsekeulen geben Sie noch den

Saft der halben Zitrone in die Sauce hinzu. Sie werden erstaunt sein, welchen herrlichen Geschmack die Gänsekeulen und deren austretendes Fett in der Sauce hinterlassen. Vor dem Zubereiten nehmen Sie die ganzen Kräuter heraus.

Richten Sie die Gänsekeulen auf Tellern an, geben Sie die Pilzknödel hinzu, übergießen Sie alles mit viel Sauce und garnieren Sie alles mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.