

Gebratene Gänsekeule in Weißweinsauce auf Basmatireis



Gänsekeule, angerichteter Reis und Sößchen

Die zweite Gänsekeule gibt es gebraten, auch mit einem leckeren Weißweinsößchen, auf Reis. Das Gericht braucht nur wenige Zutaten, ist unkompliziert und schnell zubereitet.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Gänsekeule
- 150 ml trockener Weißwein
- 150 ml Geflügel- oder Gemüfefond
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- $\frac{1}{2}$ Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: 35 Min.

Die Gänsekeule von allen Seiten salzen und pfeffern. Das Öl in einer Pfanne (mit Deckel) erhitzen und die Gänsekeule auf beiden Seiten jeweils 2–3 Minuten kross anbraten. Die Gänsekeule herausnehmen und das überschüssige Öl abgießen. Gänsekeule wieder zurücklegen und Weißwein und Fond hinzugeben. Die Röststoffe vom Pfannenboden mit einem Kochlöffel abkratzen, alles verrühren und aufkochen lassen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Danach die Sauce abschmecken.

Währenddessen Basmatireis nach Anleitung zubereiten.

Den Reis in einem Eierring auf einem Teller anrichten, die Gänsekeule daneben legen und alles mit ein wenig der Sauce übergießen.

PS: Die Fotos in diesem Posting sind leider nur von minderer Qualität. Ich habe sie mit dem iPhone fotografiert, auf das iPad portiert und dann hier veröffentlicht. Normalerweise fotografiere ich mit einer DSLR und bearbeite die Fotos auf meinem Bürorechner. Letzterer bleibt aber ab sofort aus Stromspargründen nicht mehr 24/7 angeschaltet, sondern wird nur noch bei wichtigen Angelegenheiten angeschaltet – für die kommenden Postings und Fotos überlege ich mir noch eine praktikablere Lösung.