

GÄNSEKEULEN IM RÖMERTOPF

ZUTATEN

- 2 Stück Gänsekeulen, ca. 400 g
- 12 Zwiebeln, geviertelt
- 2 Äpfel, geviertelt
- Öl
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Thymian

ZUBEREITUNG

- 1 • Römertopf wässern
- 2 • Äpfel zusammen mit den Zwiebeln in den Römertopf und mit Majoran und Thymian kräftig würzen.
• Keulen mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse setzen
• Römertopf verschliessen und im nicht vorgeheizten Backofen bei 180 Grad braten.
- 3 • Die Keulen ca. 3,5 schmoren lassen.
- 4 • Den Deckel in den letzten 15 Minuten abnehmen und die Keulen weiter offen braten, damit die Haut knusprig wird.
- 5 • Apfel- und Zwiebelstücke mit Schaumkelle herausnehmen und in einem kleinen Topf geben mit wenig ausgetretenen Gänsefett pürieren. Kurz aufkochen und evtl. mit Saucenbinder binden.