

Gote kocht Gänsekeulen mit Rotkohl**Geschmorte Gänsekeulen mit schnellem Rotkohl****Zutaten für 4 Personen**

4 Gänsekeulen
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Für den Rotkohl

800 g Rotkohl
1 Teelöffel Honig
1 Esslöffel Sojasauce
Salz, Pfeffer, Butterschmalz

Zubereitung

Die Gänsekeulen salzen und pfeffern, und in einem großen Bräter von beiden Seiten kräftig mit Butterschmalz anbraten. Etwa einen Zentimeter hoch Wasser zugießen. Deckel auflegen und die Keulen im Ofen 150 Grad 60 Minuten schmoren.

Hitze auf 120 Grad herunterschalten und weitere 60 Minuten mit Deckel schmoren. Anschließend weitere 30 Minuten offen weiter garen.

Den dicken Strunk des Rotkohls herausschneiden und den Rotkohl längs in etwa 5 cm breite Stücke schneiden. Diese Stücke auf dem Gemüsehobel in etwa 3 mm breite Streifen hobeln. Den Rotkohl bei mittlerer Hitze in Butterschmalz anbraten, dabei schon leicht salzen und pfeffern. Nach dem ersten Umrühren Honig und Sojasauce zufügen, dann den Rotkohl noch fünf Minuten offen weiter dünsten, dabei ab und zu rühren. Noch einmal abschmecken, fertig.

Vor dem Servieren den Grill auf die höchste Stufe stellen, und die Haut der Gänsekeulen schön knusprig werden lassen. Auf den Rotkohl legen, etwas Schmorfond angießen und servieren.

Rezept und Autor: Helmut Gote