

# Knusprige Gänsekeule



## Zutaten (4 Portionen)

4 Gänsekeulen (ca. 400–500 g)  
1 Zwiebel  
Preiselbeeren  
Maronen

600 ml Gänse-Fond  
Kräuter-Crème-fraîche  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung

1. Die Gänsekeulen waschen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Zwiebel schälen und vierteln. Zusammen mit den Gänsekeulen in eine Fettpfanne geben.
2. Im vorgeheizten Backofen (Umluft 180 °C) ca. ½ Stunde braten, dann mit Gänse-Fond angießen und weitere 1¼ Stunden braten lassen.
3. Im Anschluss die Gänsekeulen zum Krosswerden aus der Sud nehmen, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Kräuter-Crème-fraîche verfeinern. Jetzt nur noch 2 EL Preiselbeeren und die vorgegarten Maronen hinzugeben.