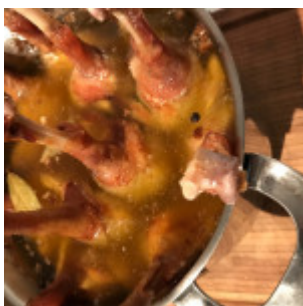


Confierte Gänsekeulen mit Kartoffelsalat



Confiere - eine traditionelle Art des Haltbarmachens...

"Confiere" heißt „etwas Einlegen, etwas Einkochen“ und ist eine spezielle Art des Haltbarmachens. Es bedeutet, dass etwas im eigenen Saft oder im eigenen Fett schonend gegart wird. Klassisch ist beispielsweise das Gänseconfit. Beim Gänseconfit wird ein Fleischstück der Gans in Fett angesetzt und gegart (*siehe kleines Foto unten*)



Wir haben heute ein traditionelles Rezept für confierte Gänsekeulen. Die Keulen brauchen etwas Vorbereitung, garen dann schonend, vom eigenen Schmalz bedeckt, im Ofen und lassen sich nach dem Abkühlen im Fett für

lange Zeit an einem kühlen Ort aufbewahren.

Das Schmalz kann über den Winter verteilt verschieden eingesetzt werden. Es verfeinert Bratkartoffeln, Steaks oder schmeckt prima als energispendender Aufstrich auf`s Brot.

Hier die Rezeptur für „**Confierte Gänsekeulen mit Kartoffelsalat**“:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 4 Gänseschlegel
- 1 l Gänseschmalz
- 3 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 1 kg Kartoffeln (z.B. Annabell, Sieglinde, Moorsieglinde, Ditta)
- 150 g Rinderbrühe
- 2 EL Senf, mittelscharf
- 50 ml Essig
- 4-5 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 EL Zucker
- Fein geschnittener Schnittlauch
- Salz & Pfeffer
- Wer möchte: Etwas eingelegte Preiselbeeren zum Servieren

Zubereitung

Am **Vortag** die Gänsekeulen trocknen, mit 3 EL Salz und 2 fein geschnittenen Knoblauchzehen gut einreiben und in ein Gefäß geben. Mindestens 6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank lassen.

Am nächsten Tag die Keulen trockentupfen. Das Gänseschmalz in einem mittelgroßen Topf schmelzen. Die Gänsekeulen ins Öl dicht nebeneinander stellen. Das Fleisch muss komplett vom Fett umgeben sein. Den Topf in den Ofen stellen und bei 120°C (Umluft) 3,5 Stunden confieren.

Nach 3,5 Stunden den Ofen ausschalten und die Keulen für 2 Stunden im Ofen auskühlen lassen. Danach den Topf an einen kühlen Ort komplett auskühlen lassen. Im Kühlschrank hält das vom Fett bedeckte Fleisch mehrere Wochen.

Vor dem Servieren die Gänsekeulen aus dem Schmalz nehmen, salzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 8-12 Minuten knusprig goldbraun übergrillen

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in der Schale in gesalzenem Wasser garen, dann herausnehmen und kalt abschrecken. Noch heiß schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben in eine Schüssel geben. Für die Marinade 150 g Brühe mit 50 ml Essig, 2 EL Senf, Salz, Pfeffer, 1 EL Zucker und einer fein geschnittenen Knoblauchzehe vermischen. Die Marinade (ohne Öl) über die Kartoffeln gießen und 20 Minuten ruhen lassen. 1 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Zu den Kartoffeln geben.

Erst jetzt mischen und nach und nach ca. 4-5 EL Öl zugeben. Zum Schluss nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben.

Tipp: Die knusprigen Gänsekeulen auf Teller verteilen. Mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren servieren.

