

Geflügel Rezepte

Gänsekeulen auf Rotkohl

Stichworte: Geflügelgerichte, Gemüse, Kohl

| | | | |
|------|--------------------------|---|-----------------|
| 1 kg | Rotkohl | 2 | Essl. Zucker |
| | -(1 kleiner Kopf) | 2 | Lorbeerblätter |
| 2 | Äpfel | 4 | Gänsekeulen |
| 8 | Essl. Johannisbeer-Essig | | -Pfeffer |
| 1 | Essl. Salz | 2 | Essl. Sojasauce |

Den Rotkohl putzen und in feine Streifen hobeln. Die Äpfel schälen, entkernen, achteln und zum Rotkohl geben.

Essig, Salz, Zucker und Lorbeerblätter dazugeben und alles vermischen. In einen gewässerten Tontopf (oder in einen Schmortopf) füllen.

Die Gänsekeulen mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sojasauce einreiben und auf den Rotkohl legen.

Den Topf verschließen und in den Backofen schieben. Bei 175 Grad Celsius 3 Stunden backen. Den Topf öffnen und noch 15 Minuten bei 200 Grad Celsius weiterbacken.