

## Gänsekeulen mit Grünkohl

### Zutaten (für 6-8 Personen):

- 6 Gänsekeulen
- 2 kg frischer Grünkohl
- 1½ l Geflügelbrühe
- 2 EL Senf
- 4 Schalotten
- 5 EL Akazien-Honig
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bund Thymian
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Grünkohlblätter von den groben Stielen zupfen. Die kleinen, jungen Blätter können im Ganzen verwendet werden. Den Grünkohl säubern und blanchieren: Die geputzten Blätter für circa 2 Minuten in kochendes Wasser geben, anschließend in sehr kaltem Wasser abschrecken. Die Flüssigkeit herausdrücken und den Grünkohl grob hacken.

Schalotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einem großen Schmortopf erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Puderzucker und Senf hinzufügen und mit den Schalotten verrühren. Grünkohl und Brühe hinzufügen, alles gut vermengen und etwas salzen.

Gänsekeulen waschen, trocknen und auf den Grünkohl legen. Den Topf verschließen und alles bei mittlerer Hitze circa 2 Stunden köcheln lassen. Je nach Größe der Gänsekeulen kann sich die Garzeit auch etwas verlängern.

Die Keulen aus dem Topf nehmen, etwas abtrocknen und salzen. Den Honig kurz erwärmen, bis er flüssig ist. Thymianblätter von den Stielen zupfen und zum Honig geben. Die Keulen am Gelenk teilen, auf ein Backblech legen und mit dem Honig bestreichen. Im Backofen etwa 4-5 Minuten übergrillen oder mit dem "Umluft-Grill" etwa 10 Minuten braten, bis die Haut braun und knusprig ist. Den Ofen dabei nicht aus den Augen lassen, da der Honig schnell verbrennen kann.

Den Grünkohl nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und vielleicht noch etwas Senf abschmecken. Mit süßen und andgedrückten Kartoffeln servieren.

### Zutaten für die Kartoffel-Variationen:

- 1 kg kleine, festkochende Kartoffeln
- 1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 2 EL Zucker
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Bund Petersilie

Festkochende Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen, dann schälen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren etwas Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffeln gut anbraten. Zucker in die Pfanne geben und die Kartoffeln karamellisieren, bis sich etwas braune Kruste auf den Knollen bildet.

Die vorwiegend festkochenden Kartoffeln schälen, halbieren und in Salzwasser gar kochen.

Die Kartoffeln zu Grünkohl und Gänsekeulen auf die Teller geben, dabei die Salzkartoffeln etwas andrücken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS! Wunschmenü

Sendetermin: 09.12.2017

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)