



Winterzauber: Gänsekeulen

ZUTATEN: für 6 Personen

6 Gänsekeulen (ca. 400g pro Keule)
Salz
frischen Pfeffer aus der Mühle
Honig

KOCHGESCHIRR:

Ofen mit Grillfunktion

VORBEREITUNG:

1. Ofen auf 180°C Umluft vorheizen (Ober-/ Unterhitze 200°C)
2. Die Gänsekeulen waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Dabei die Gewürze etwas "einmassieren".

ZUBEREITUNG:

1. Die Keulen auf das Rost legen und darunter ein Backblech schieben und 40 Minuten im Ofen braten.
2. Nach jeweils 10 Minuten Garzeit die Keulen mit Wasser bepinseln.
3. Am Ende der Garzeit den Fleischsaft aus dem Backblech mit flüssigem Honig vermischen und die Keulen damit bestreichen.
4. Nun die Keulen mit der Grillfunktion des Backofens für rund 10 Minuten grillen damit die Haut schön knusprig wird.
5. Danach sollen die Keulen noch 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen.