

G'schichten aus dem Wienerwald

## GENUSS- MOMENTE

Am 2. Advent möchten wir Sie wieder kulinarisch verwöhnen. Das heutige Rezept hat unsere Chefkoch Stefan Vater persönlich für Sie zusammengestellt. Freuen Sie sich auf eine köstliche Gänsekeule, ganz traditionell mit mit Rotkraut und Erdäpfelknödel.

Wir wünschen viel Vergnügen beim Nachkochen und eine genussvolle Adventzeit.



## *Gänsekeule mit Rotkraut und Knödel*

### **Für die Gänsekeulen:**

4 Stück Gänsekeulen  
Salz  
Pfeffer schwarz, frisch gemahlen  
Gänseschmalz

Die Gänsekeule in einem Bräter scharf anbraten, anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Gänseschmalz bedecken. Abgedeckt für 70-80 Minuten in den 160 Grad heißen Backofen geben.

### **Für das Rotkraut:**

1 kg Rotkraut  
50 g Schweine- oder Gänseschmalz  
1 Zwiebel  
2 Äpfel  
1 EL Zucker  
2 EL Essig

¼ Liter Wasser  
Salz  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
2 TL Mehl, zum Binden  
4 EL Rotwein

Rotkraut putzen, den Strunk entfernen und fein schneiden. In heißem Fett die gewürfelte Zwiebel, den Zucker und die fein geschnittene Äpfel andünsten. Rotkraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit die schöne Farbe erhalten bleibt. 10 Minuten zugedeckt dünsten. Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben und zugedeckt ca. 30-45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf heißes Wasser nachgießen. Nach Belieben mit angerührtem Mehl binden und mit Rotwein abschmecken.

### **Für die Erdäpfelknödel:**

500 g mehliges Erdäpfel  
120 g Kartoffelstärke  
2 EL Grieß, (Dinkelgrieß)  
Salz, Muskat

Die Kartoffeln kochen, schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Kartoffelstärke, Dinkelgrieß, Salz und Muskatnuss noch heiß zu einem Teig kneten. Der Teig soll nicht mehr kleben, ansonsten etwas Kartoffelstärke dazu geben.

Knödel formen und in Salzwasser 20-25 Minuten köcheln.