

## Beschwipste Gänsekeule mit Wild-Preiselbeeren

### Zutaten für 4 Portionen:

2 Zwiebeln  
1 Karotte  
2 Nelken  
1 Lorbeerblatt  
¼ Zimtstange  
1 Liter Rotwein  
2 TL Zucker  
je ¼ unbehandelte Zitrone und Orange  
3 Gänsekeulen  
Salz  
Pfeffer (aus der Mühle)  
2 EL Öl  
1 Glas (220 g) Odenwald Wild-Preiselbeeren „Gourmet“, benötigt werden ca. 100 g

### Zubehör:

1 Gewürzsäckchen

### Zubereitung:

Zubereitung am Vortag:

Zwiebeln und Karotte schälen und klein schneiden. Nelken, Lorbeerblatt und Zimtstange in das Gewürzsäckchen geben. Rotwein und 150 ml Wasser mit dem Gewürzsäckchen, dem vorbereiteten Gemüse, Zucker, Orange und Zitrone in einen Topf geben und aufkochen. Die Mischung über das Gänsefleisch gießen und zugedeckt 1-2 Tage kaltstellen.

Fleisch aus der Marinade nehmen und abtrocknen. Die Haut abziehen und für die Grammeln (Grieben) zur Seite legen. Das Fleisch salzen, pfeffern und in heißem Öl von allen Seiten hell anbraten.

Die Marinade durch ein Sieb gießen, das Gewürzsäckchen entfernen und das abgetropfte Gemüse zum Fleisch geben. Kurz mitbraten und einen Teil der Marinade dazu gießen.

Gänsefleisch im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 1-1½ Stunden schmoren. Dabei, falls nötig, Marinade nachgießen. Das Fleisch herausnehmen und warmstellen.

Den Schmorsud im offenen Topf eventuell noch kurz eindampfen lassen und durch ein Sieb gießen. Im Mixer oder mit dem Pürierstab aufmixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Odenwald Wild-Preiselbeeren unterheben.

Die Haut würfeln und bei mittlerer Hitze knusprig braten. Fleisch in der Sauce noch einmal erhitzen und mit den Grammeln (Grieben) bestreut servieren.

**Zubereitungszeit ca. 30 Minuten + max. 1 ½ Stunden schmoren  
+ 1-2 Tage marinieren**



*Guten Appetit!*