

# **Gänsekeulen auf Weißkohl**

**by Andreas - Dienstag, Dezember 20, 2011**

<http://mundgericht.de/index.php/gansekeulen-auf-weiskohl/>

Eine Variante vom Bayerisch Kraut. Auf den üblichen Kümmel habe ich verzichtet. Er würde für meinen Geschmack nicht mit den Gänsekeulen harmonieren.

**4 Gänsekeulen**

**1 Weißkohl**

**3 EL Zucker**

**2 EL Weißweinessig**

**Pfeffer**

**Salz**

Die Gänsekeulen salzen und 20 Minuten im Ofen bei 200 Grad braten. Die Hälfte des ausgelassenen Gänseschmalzes in einen großen Topf geben. Mit dem Zucker karamellisieren. Nun den in feine Streifen geraspelten Weißkohl unterheben und andünsten. Mit Weißweinessig, Pfeffer und Salz würzen.

Die Hälfte vom Weißkohl in einen großen Bräter geben, dann die Gänsekeulen darauf betten. Den restlichen Weißkohl über den Keulen verteilen. Mit 300 ml Wasser begießen. Bei geschlossenem Deckel ca. 45 Minuten bei 180 Grad im Ofen garen lassen. Eventuell zwischendurch Wasser nachgießen.

Abschließend die Keulen herausnehmen und auf den Kohl legen. Bei geöffnetem Deckel noch einmal ca. 30 Minuten im Ofen braten.