



## Mostviertler Gans anders

### Zeitaufwand:

25 Minuten Vorbereitung  
2 Stunden Garzeit

für 4 Personen

### Zutaten

- 4 Stk. Gänsekeulen (à 350-400 g)
- 150 ml Mostello (Birnenessertwein)
- 2 TL MOST4tel Hot-Sauce (Schärfegrad 5)
- 1 Stk. Porree (mittelgroß)
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 3 EL Sojasauce  
Salz und Pfeffer
  
- 1 Stk. Hokkaido Kürbis
- 1 Stk. Porree
- 100 g Dörrzwetschken  
Rosmarin frisch

### Zubereitung

1. Eine Stange Porree waschen, Knoblauch schälen und klein schneiden – mit Soja- und Chilisauce, sowie Mostello zu einer Marinade pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Gänsekeulen mit der Marinade einreiben, idealerweise über Nacht im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.
3. Den Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen.
4. Gänsekeulen mind. 1 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen. Keulen in einen feuerfesten Topf nebeneinander legen. Mit 250 ml Wasser übergießen.
5. Keulen zugedeckt 1,5 Stunden schmoren lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis würfelig und eine Stange Porree in Scheiben schneiden (etwa 7 mm).
6. Nach 1,5 Stunden die Kürbiswürfel und einige Rosmarinnadeln für 30 Minuten offen mitgaren. Porree und die geschnittenen Dörrzwetschken in den letzten 10 Minuten mitbraten lassen.
7. Für eine extra knusprige Haut, die Keulen auf ein Backblech legen und mit Oberhitze oder unter dem Grill bräunen.

Gutes Gelingen wünscht

*Christiane Scheiblauer*

#### Tipp:

Wenn Sie zu dem Kürbis noch Erdäpfelwürfel hinzufügen, haben Sie die Sättigungsbeilage gleich inklusive!