

**Zutaten:**

- 2 Gänsekeulen (gefroren)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Majoran
- Salz, Pfeffer



## **Gänsekeulen** *mit Klößen und Rotkraut*

**Zubereitung: 10 Min. | Gesamt: 1 Std. 10 Min.**

**Zubereitung:**

Gänsefleisch auftauen, mit gepresstem Knoblauch, Majoran, Salz und Pfeffer einreiben. Für einige Stunden kühl stellen.

Gänsekeulen in ein feuerfestes Gefäß legen. Das Gefäß abdecken und in einen auf 220° C vorgeheizten Backofen stellen. Bei dieser Temperatur 15 Minuten lang braten, danach die Temperatur auf 175° C senken und weitere 45 Minuten braten.

15 Minuten vor Ende der Backzeit den Deckel herausnehmen und so die Haut bräunen lassen.

Mit Semmelknödeln und Rotkohl servieren.