

Gänse-Keule aus der Heißluft-Fritteuse

2 Gänsekeulen	à 350-400 g	1 TL Salz
Pfeffer	1 TL Majoran	1 TL Beifuß
Knoblauchpulver	1 Zwiebel	1 Möhre
60 g Sellerie	$\frac{1}{2}$ Apfel	350 ml Gänsefond
60 ml Rotwein	1 Lorbeerblatt	6 Pfefferkörner
1 Zweig Thymian	Fond	Salz, Pfeffer
1 EL kalte Butter		

Die Gänsekeulen abspülen, trockentupfen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Majoran und optional Beifuß sowie Knoblauchpulver würzen.

Für den Soßen-Ansatz Zwiebel, Möhre, Sellerie und Apfel in den Airfryer geben, mit Fond und Rotwein angießen, Lorbeer, Pfefferkörner und Thymian dazugeben.

Gänsekeulen auf den Rost legen (Hautseite nach unten) und 60 Minuten bei 150°C garen. Die Keulen herausnehmen, Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen, 100 ml Fond zurück in den Airfryer geben.

Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben einsetzen und 15-20 Minuten bei 180 °C goldbraun knusprig braten.

Den abgegossenen Fond auf dem Herd etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken; 1 EL kalte Butter einrühren und nicht mehr kochen lassen.

NN am 15. März 2026