

Geschmorte Gitzi-Keulen mit Apfel



ZUBEREITUNG

Rüebli und Sellerie schälen und in ca. 2x2 cm grosse Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und grob hacken. Die Äpfel gut waschen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel ebenfalls würfeln.

Die Gitzi-Keulen salzen. In einem Schmortopf ca. 1 EL Sonnenblumenöl erhitzen und die Keulen von allen Seiten gut anbraten. Sobald sie gebräunt sind, beiseitestellen.

Im Schmortopf die Rüebli-, Sellerie- und Apfelwürfel anbraten, bis sie eine leichte Farbe annehmen. Anschliessend die Zwiebeln, die Lorbeerblätter, den Rosmarin, die Pfefferkörner und die Wachholderbeeren hinzugeben und ca. 3 Minuten unter Rühren auf mittlerer Stufe rösten. Sobald die Zwiebeln glasig sind, mit dem Weisswein ablöschen und ihn einkochen lassen.

Anschliessend mit dem Apfelsaft und der Gemüsebouillon auffüllen, die Gitzi-Keulen wieder dazugeben und zugedeckt im Ofen bei 140 °C Umluft 3 Stunden schmoren. Nach jeder Stunde einmal den Deckel heben und mit einem Löffel den Fond über die Keulen giessen.

Am Schluss sollten die Keulen gebräunt und der Fond fast einreduziert sein.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

2 Gitzi-Keulen aus
der ★★★delicatessa
2 Rüebli
½ Sellerieknolle
2 Zwiebeln
2 Äpfel
3 Lorbeerblätter
3 Zweige Rosmarin
10 Pfefferkörner
7 Wachholderbeeren
1dl Weisswein
2dl Apfelsaft
1l Gemüsebouillon
Salz
Sonnenblumenöl