



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### **Schröder's Gefüllte Gänsekeule** *Rezept für 4 Personen*

*Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten / Garzeit: 3 bis 3 ½ Stunden*

#### Sie brauchen:

4 Stück Schröder's Gänsekeulen (je ca. 400 Gramm)

1 Packung Schröder's Gänsebrust geräuchert in Scheiben (80 Gramm)

*oder*

1 ganze Schröder's Gänsebrust geräuchert im Stück (700 Gramm)

1 Glas Schröder's Hühnerbrühe (400 ml)

2 Zweige Beifuß

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Meersalz

1 bis 2 EL Bio-Bratöl

1 mittelgroße Zwiebel

1 mittelgroße Karotte

1 kleines Stück Sellerie

½ saurer Apfel (z.B. Boskop)

2 TL Apfelgelee

250 ml Rotwein (trocken)

2 Lorbeerblätter

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 Nelke

2 Pimentkörner

¼ Zimtstange

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.

Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.

KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32

Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B

Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248

Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### Und so geht's:

1. Gänsekeulen unter fließendem kaltem Wasser waschen und trocken tupfen. Das überflüssige Fett unter der Haut vorsichtig entfernen.
2. Keulen im Gelenk halbieren. Den Knochen der Oberkeulen auslösen. Die Sehnen am Ende der Unterkeulen mit einem scharfen Messer rund um den Knochen schneidend entfernen.
3. Die ausgelösten Oberkeulen mit der Fettseite nach unten ausbreiten. Beifuß zupfen. Das Innere der Keulen mit einer Scheibe Gänsebrust belegen. Mit Beifuß bestreuen und etwas pfeffern. Keulen zusammenklappen und mit Fleischnadeln (Rouladenspießen) verschließen.
4. Zwiebel, Karotte, Sellerie und Apfel schälen und in grobe Stücke teilen.
5. Alle Keulenstücke mit etwas Meersalz einreiben.
6. In ein oder zwei passenden schweren Pfanne die Keulenstücke in wenig Bratöl bei mittlerer Hitze langsam von allen Seiten goldbraun anbraten. Das dauert etwa 15 bis 20 Minuten.
7. Keulen entnehmen und bei Seite stellen. Überflüssiges Fett abgießen und etwas davon aufbewahren. Das Röstgemüse sowie die ausgelösten Knochen in der Pfanne ebenfalls gleichmäßig und langsam bei mittlerer Hitze rösten. Das dauert etwa 10 Minuten.
8. Apfelgelee in die Pfanne geben und leicht karamellisieren. Mit etwa 100 ml Rotwein ablöschen und einmal stark reduzieren.
9. Restlichen Wein und Hühnerfond zugeben, einmal aufkochen lassen und entschäumen. Gewürze zugeben und alles in einen passenden großen Bräter schütten.
10. Keulenstücke mit der angebratenen Hautseite nach oben im Bräter verteilen – sie sollten nur etwa zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.
11. Bei 140 bis 150 Grad ca. 3 Stunden im Ofen garen. Machen Sie den Test: Die Keulen sind gar, wenn sich das Fleisch leicht von einer Fleischgabel löst.
12. Während des Garvorgangs die Keulen drei- bis viermal wenden und jeweils mit einer Fleischnadel die Haut ein wenig einpieksen. Wenn nötig die Keulen mit Alufolie locker bedecken.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.  
Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.  
KrSpk Lauenburg Ratzburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32  
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B  
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248  
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

13. In der Zwischenzeit die Steckrüben (Schritt 1 bis 5) und die Bratäpfel (Schritt 1 bis 5) vorbereiten.

14. Nach dem Ende der Garzeit die Keulen auf ein Ofengitter legen und bei 160 Grad Umluft etwa 5 bis 8 Minuten knusprig braten lassen. Die Stücke sollen nicht zu dunkel werden.

15. Steckrüben anschwitzen.

16. Sauce passieren, aufkochen und entfetten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

17. Spieße aus den Keulen entfernen und zusammen mit gestovten Steckrüben und Bratäpfeln servieren. *Dazu passen Knödel oder Salzkartoffeln.*

Guten Appetit!

### Tipp:

*Das Rezept erscheint Ihnen zu aufwändig? Sie können die Gänsekeulen auch im Ganzen garen und vor dem Servieren mit geräucherter Gänsebrust belegen.*

*Die Gänsebrust in Scheiben oder im ganzen Stück bestellen? Wer sich eine ganze Gänsebrust bestellt und selbst in Scheiben schneidet, hat länger was davon. Schmeckt zusammen mit Feldsalat als schöne Vorspeise oder auf einem knusprigen Brötchen zum Frühstück.*



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### **Gestovte Steckrüben** *Rezept für 4 Personen*

*Vorbereitungszeit: 15 Minuten / Garzeit: 10 bis 12 Minuten*

#### Sie brauchen:

1 Steckrübe (ca. 800 Gramm bis 1 Kilogramm)

Meersalz

1 bis 2 EL Gänsefett

2 Schalotten

1 TL Bio-Rohrzucker

1 bis 2 EL Orangensaft (frisch gepresst)

1 EL Petersilie (gehackt)

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

#### Und so geht's:

1. Steckrüben halbieren. Die Hälften sorgfältig schälen, dann nochmal halbieren.
2. Die Viertel erst in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, die Scheiben dann in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden.
3. Einen großen Topf mit kräftig gesalzenem Wasser aufstellen.
4. Steckrübenstreifen etwa 4 Minuten im großen Topf sprudelnd kochen. In eiskaltem Wasser abschrecken.
5. In einen Durchschlag geben und abtropfen lassen.
6. Zwiebeln schälen, halbieren, in dünne Streifen schneiden und in etwas Gänsefett bei milder Hitze glasig dünsten.
7. Steckrüben zugeben, etwa 2 Minuten mit anschwitzen und mit etwas Salz und dem Zucker würzen.

Ware nach Richtlinien des organisch-biologischen Landbaus hergestellt und entspricht grundsätzlich Bioland-Richtlinien.  
Artikel mit \* nach Biokreis-Richtlinien hergestellt. Artikel mit \*\* nach EU-ÖKO-VO hergestellt.  
KrSpk Lauenburg Ratzeburg · BIC NOLADE21RZB · IBAN DE14 2305 2750 0086 0330 32  
Code-Nr. ABCERT AG DE-ÖKO-006 · Betriebskontrollnummer D-SH-006-11213-B  
Inhaber: Katharina Schröder GmbH · Steuer-Nr. 22 294 32093 · AG Ratzeburg HRB 1466 · UST-Id DE209992248  
Geschäftsführer: Katharina Schröder · André Schröder



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

8. Orangensaft zugießen und etwa 5 Minuten mit geschlossenem Deckel bei kleiner Hitze zu Ende garen.

9. Währenddessen Petersilie waschen, zupfen und hacken.

10. Zum Schluss die Petersilie zugeben und mit Salz, Pfeffer und abschmecken.

### Tipp:

*Das Wort „gestovt“ kommt aus dem Norddeutschen und bedeutet gedünstet oder geschmort.*



## SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN

Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek  
Fon 04151 / 868 21 25 · Fax 04151 / 868 21 29  
info@bio-fleischer-laden.de · www.bio-fleischer-laden.de

SCHRÖDER'S BIO FLEISCH- UND WURSTWAREN · Seestern-Pauly-Str. 12 · 21493 Schwarzenbek

### **Bratäpfel mit Marzipankartoffeln** *Rezept für 4 Personen*

*Zubereitungszeit: 15 Minuten / Garzeit: 25 bis 30 Minuten*

#### Sie brauchen:

4 kleine Äpfel (Boskop oder Cox-Orange)

8 Bio-Marzipankartoffeln

4 Datteln

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Salz

1 TL Walnussöl

Abrieb einer halben Bio-Orange

10 halbe Walnusskerne

#### Und so geht's:

1. Äpfel waschen und trocknen. Deckel mit Stil knapp abschneiden. Mit einem Entkerner sorgfältig und großzügig das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen.
2. Datteln entkernen.
3. Marzipankartoffeln und Datteln würfeln und zusammen mit Orangen-Abrieb, Öl, Salz und Pfeffer in einer passenden Schüssel vermischen.
4. Walnusskerne grob hacken und dazugeben.
5. Eine ofenfeste Form einfetten oder mit Backpapier auslegen und die Äpfel hineinstellen.
6. Äpfel mit der Masse füllen und bei 160 Grad etwa 25 bis 30 Minuten garen.
7. Zusammen mit den gefüllten Gänsekeulen und den gestovten Steckrüben servieren.