



Pulled Goose auf Süßkartoffelwaffeln

🕒 140–160 Min   

Zubereitung

Zutaten 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

Für die Pulled Goose

2 Stk.	Gänsekeulen (ca. 1 kg)
750 ml	Rotwein
125 ml	Ahornsirup
2 Stk.	♦ Lorbeerblätter ganz
6 Stk.	♦ Nelken ganz
5 Stk.	♦ Neugewürz (Piment) ganz
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

Für den Salat

300 g	Karotten
2 Stk.	Orangen
2 EL	Olivenöl
1 EL	Zitronensaft, frisch
1 EL	Koriander, frisch gehackt
1 TL	♦ Cumin (Kreuzkümmel) gemahlen
1 TL	♦ Ingwer gemahlen
1 Prise	♦ Meersalz jodiert grob
1 Prise	♦ Pfeffer bunt ganz

Für die Waffeln

600 g	Süßkartoffeln
120 g	Mehl, glatt
2 Stk.	Eier
1 TL	Backpulver
3 EL	♦ Sweet Potato

- 1 Für die Gans wird der Backofen auf 180 °C Umluft vorgeheizt. Die Keulen in eine tiefe Form legen und mit etwas Ahornsirup, Salz und Pfeffer einreiben. Die Hälfte des Rotweins ebenfalls in die Auflaufform gießen. Nun die Gewürze Piment, Nelken und die beiden Lorbeerblätter hinzugeben.
- 2 Die Keulen für 60 Minuten schmoren lassen. Danach einmal wenden und die Gänsekeulen mit dem restlichen Ahornsirup bestreichen und dem übrigen Rotwein aufgießen. Anschließend nochmals für weitere 60 Minuten schmoren.
- 3 Wenn die Gans fertig gegart ist, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach mit Hilfe von zwei Gabeln die Keulen in mundgerechte Stücke pullen.
- 4 Nun wird der Salat zubereitet. Hierfür werden die Karotten gewaschen und in eine Schale geraspelt. Zwei Orangen schälen und den Saft einer Hälfte in eine Tasse pressen. Die restlichen Orangen fein und klein schneiden. Nun mit den Karottenraspeln verrühren.
- 5 Den Orangensaft mit dem Zitronensaft, frisch gehackten Koriander, Salz, Pfeffer, gemahlenen Ingwer und Kreuzkümmel verrühren. Abschließend das Olivenöl einrühren und das Dressing über den Karotten-Orangen Salat geben. Gut unterrühren, und fertig ist der orientalische Salat.
- 6 Für den Waffelteig die Süßkartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen. Anschließend abgießen und komplett auskühlen lassen. Süßkartoffeln, Eier, Weizenmehl, Backpulver und etwas Salz mit dem Pürrierstab kräftig mixen, dann Kotányi Sweet Potato Gewürzmischung zugeben.
- 7 Ein Waffeleisen mit Öl bestreichen und nacheinander die Waffeln ausbacken. Waffeln warm stellen.
- 8 Die Waffeln nun mit dem Salat belegen und mit der Pulled-Goose toppen. Etwas Kresse und frischer Jungzwiebel schmecken ebenfalls sehr gut dazu. Guten Appetit.

