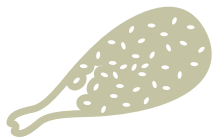


GEFÜLLTE KEULEN VOM GOCKEL



- 4 Keulen
- 200 g Innereien
- 8 Champignons
- 1 Lauchstange
- Butterschmalz



ZUBEREITUNG

Die Gockelkeulen komplett auslösen, flach auf die Arbeitsplatte legen und leicht anplattieren. Von beiden Seiten salzen und pfeffern. Die Innereien klein würfeln und ganz kurz scharf anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in der selben Pfanne den fein gewürfelten Lauch und die Champignons mit einem Stück Butter anschwitzen und darin mit den Innereien vermischen, salzen und pfeffern. Die Füllung auf die Keulen verteilen, wie eine Roulade zusammenrollen und mit Garn schliessen. In einer Pfanne die Keulen mit etwas Butterschmalz stark anbraten und danach in einer Form bei 180°C ca. 1 3/4 Std. in den Ofen schieben.



GOCKEL MIT KNOBLAUCH

- 1 Gockel
- 30 Knoblauchzehen
- 2 Karotten
- 1 Zitrone
- 15 kleine Kartoffeln, halbiert
- 2 Zwiebeln geviertelt
- 1 Bund Thymian
- Olivenöl



ZUBEREITUNG

Gockel von innen und außen salzen und pfeffern. Mit 10 Knoblauchzehen, 2 geviertelten Zitronen und Thymian füllen. Zwiebeln, die restlichen Knoblauchzehen und Kartoffeln in einen Bräter legen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und 1 daumenbreit Wasser angießen. Den Gockel darauf setzen und bei 180°C Umluft 1 3/4 Stunden geschlossen garen. Den Deckel abnehmen und bei starker Oberhitze mit Grill bräunen. Dazu geröstetes Weissbrot servieren, um die weichen Knoblauchzehen darauf zustreichen.



wichtiger Hinweis

Sollten einige Stellen früher bräunen, diese mit Alufolie vor dem Verbrennen schützen.