

Gänse-Tacos mit Salsa und karamellisiertem Kürbis

Gesamtzeit **185 Min.** 40 Min. Vorbereitungszeit **145 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Gänsekeule:

4,2 kg	Gänsekeulen, ca. 6 Stück à 700 g
900 g	Zwiebeln, geschält, in feinen Streifen
6	Knoblauchzehen, geschält, in Scheiben
150 g	Ingwer, frisch gerieben
600 ml	<u>Kikkoman Sauce für Poke-</u> <u>Fischsalat auf Basis von</u> <u>Sojasauce und Sesamöl</u>

Für die Salsa:

450 g	Rotkraut, in kurzen Streifen
150 ml	Sesamöl
3 TL	Chiliflocken
60 ml	Limettensaft

Für den Kürbis:

600 g	Butternut-Kürbis, geschält, in Würfeln (ca. 1 x 1 cm)
150 ml	Oliveöl
120 g	Honig
	Salz
150 g	Kürbiskerne

Außerdem:

30	Maistortillas
50 g	Peperoni, rot, in Ringen
50 g	Frühlingszwiebeln, in Ringen
50 g	Erbsenkresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Backofen auf ca. 160 °C Umluft vorheizen. Gänsekeulen, Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Kikkoman Sauce für Poke Bowls in einen Bräter geben und ca. 2 Stunden im Backofen garen. Das Fleisch sollte sich nach der Garzeit leicht vom Knochen lösen lassen. Etwas Fett abschöpfen. Das Fleisch vom Knochen zupfen, mit den entstandenen Poke-Zwiebeln vermengen und beiseitestellen.

Schritt 2

Für die Salsa Rotkraut mit Kikkoman Sojasauce, Sesamöl, Chiliflocken und Limettensaft verkneten. Anschließend beiseitestellen.

Schritt 3

Butternut-Kürbis mit Öl und Honig vermengen und mit Salz würzen. Ca. 20 Minuten bei ca. 180 °C im Backofen rösten. Kürbiskerne auf einem separaten Backblech ca. 5 Minuten rösten.

Schritt 4

Maistortillas nach Packungsanweisung zubereiten. Pro Portion drei Tacos mit heißem Gänsefleisch, Kürbiswürfeln, Salsa, Kürbiskernen, Peperoni, Frühlingszwiebeln und Erbsenkresse getoppt servieren.