

Entenkeulen mit Blaukraut



Zutaten für zwei Personen:

2 Entenkeulen
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1/2 EL Olivenöl
150 ml Hühnerbrühe
30 g Butter
Preiselbeeren (optional)

1. Bei den Entenkeulen den Oberschenkelknochen auslösen. Die ersten 2-3 cm vom Unterschenkel abhacken und das Fleisch dort zurückschieben.
2. Entenkeulen kräftig salzen, pfeffern und in einer großen, backofengeeigneten Pfanne in sehr wenig Olivenöl zuerst auf der Hautseite anbraten. Wenden und bei 200° für 40 bis 60 Minuten im Backofen garen. Mit 150 ml Hühnerbrühe aufgießen. Gelegentlich mit dem Sud begießen.
3. Butter schmelzen, Entenkeulen damit einstreichen. Nochmals 5-

10 Minuten Oberhitze geben, bis die Haut schön kross ist.

Hinweise:

Am Schluss gelegentlich nachsehen, die Keulen sollen nicht zu dunkel werden.

Blaukraut siehe eigenes Rezept.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 90 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 19.01.2023