

KNUSPRIGE ENTENKEULEN AUS DEM OFEN



1. Heize den Backofen auf 180°C (Ober-/Unterhitze, 160° C Umluft) vor und fette eine Ofenform mit Butterschmalz ein.
2. Jetzt die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Das Wurzelgemüse waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Den Apfel entkernen und mit der Schale ebenfalls in Würfel schneiden.

Breite diese Gemüse-und Apfelwürfel lose auf einem tiefen Schmorblech oder im Bräter aus.
3. Wasche die Entenkeulen und reibe sie mit Salz ein. Brate sie in einer heißen Pfanne in Butterschmalz auf beiden Seiten an. Nun mit der Hautaussenseite nach oben auf dem Gemüse verteilen.
4. Gib alles in den Ofen und brate es für 25 Minuten offen. Fülle dann mit dem Rotwein und der Gemüsebrühe auf. Verstreue darüber die Nelken, Pfefferkörner und die Lorbeerblätter, lege auch die Zimtstange in die Flüssigkeit und eine reichliche Fingerspitze Majoran.
5. Lasse alles weitere 70 Minuten schmoren bis der Sud eingekocht ist. Übergieße die Ente ab und zu mit dem Fond. Das geht am besten mit einer Bratenspritze. Höre aber nach etwa 30 Minuten damit auf, damit die Ente knusprig wird.

Je nach Größe der Keulen kann das auch 80 Minuten dauern. Nimm die Entenbeine dann aus dem Ofen und lege sie beiseite.

6. Filtere die Sauce durch ein Sieb in einen kleinen Topf und streiche das weiche Gemüse sorgfältig mit durch. Genau dort steckt der Geschmack. Gib eventuell einen Schuss Portwein dazu. Es geht aber auch ohne ihn.

Gib eventuell noch etwas Brühe hinzu, schmecke die Soße mit Salz und Pfeffer schön kräftig ab, lasse sie einmal aufkochen und serviere sie in einer Sauciere.

7. Gib je ein Entenbein auf einen Teller, dazu zwei Knödel und Rotkohl. Guten Appetit!

- 4 Entenkeulen
- 1 Suppengrün oder einzeln
2 Karotten, Petersilie, Knollensellerie
- 2 Zwiebeln mittelgroß
- 1 Apfel säuerlich
- 1 EL Butterschmalz
- 500 ml Gemüsebrühe oder Wasser
- 200 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Gewürznelken
- 8 Pfefferkörner
- Majoran getrocknet
- 1 Zimtstange
- Portwein optional
- Salz