

Geschmorte Entenkeulen aus dem Backofen



- 2 Entenkeulen
- Getrockneter Beifuß
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- 1 EL Butterschmalz
- 100 g Geschälte Möhren
- 100 g Geschälter Knollensellerie
- 100 g Geschälte Zwiebeln
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Zucker
- 100 ml Portwein
- 300 ml Trockener Rotwein
- 400 ml Entenfond
- 1 Sternanis
- 3 Lorbeerblätter
- Schwarzer Pfeffer

Die Möhren, Knollensellerie und Zwiebeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Entenkeulen kräftig mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.

Den Bräter bei mittlerer Hitze aufsetzen, heiß werden lassen und 1 EL Butterschmalz hineingeben. Die Entenkeulen mit der Hautseite nach unten in den Bräter legen und so lange braten, bis die Haut eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

Die Entenkeulen umdrehen und auf der Fleischseite braten, bis sich Röststoffe gebildet haben. Die Keulen herausnehmen und beiseite stellen.

Das gewürfelte Gemüse in den Bräter geben und unter gelegentlichem Rühren schön kräftig anrösten. Sobald sich starke Röststoffe gebildet haben, das Tomatenmark in den Bräter geben, mit dem Gemüse vermischen und 3 Minuten anrösten.

50 ml Portwein und 100ml Rotwein angießen und die Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren komplett verkochen lassen. Sobald sich am Topfboden wieder neue Röststoffe absetzen, das Gemüse mit dem Zucker bestreuen und 1 Minuten anrösten.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

50 ml Portwein, 200 ml Rotwein und 400 ml Entenfond angießen. Den Sternanis und die Lorbeerblätter zufügen und die Flüssigkeit einmal stark aufkochen lassen.

Die Entenkeulen in den Bräter legen und mit geschlossenem Deckel im vorgeheizten Backofen 90 Minuten garen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Entenkeulen auf den Grillrost legen und eine Fettpfanne unter den Rost schieben. Die Keulen im vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten braten, bis die Haut eine schöne Farbe bekommen hat. Zwischendurch nachschauen, damit die Haut nicht verbrennt.

In der Zwischenzeit die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen und das Gemüse dabei gut ausdrücken.

Den Topf bei mittlerer Hitze aufsetzen und die Flüssigkeit um ein Drittel reduzieren lassen. Die Soße mit Speisestärke (in kaltes Wasser eingerührt) oder dunklem Soßenbinder auf die gewünschte Konsistenz andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenkeulen mit Rotkohl, Klößen und der Soße servieren.