Entenkeule aus der Heißluftfritteuse

Das Rezept für die marinierte Entenkeule aus der Heißluftfritteuse ist die perfekte Alternative zur klassischen Zubereitung im Ofen. Außen herrlich knusprig, innen zart und saftig!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 40 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

2 Stk.	Entenkeulen
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Italienische Kräuter (Oegano, Thymian, Majoran, Petersilie)
1 TL	Gemüsebrühepulver
	Salz und Pfeffer
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
150 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für die **Entenkeulee aus der Heißluftfritteuse** das Fleisch zuerst marinieren. Dazu die Entenkeulen gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit einem spitzen Messer mehrmals leicht einstechen. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Kräuter waschen, trocknen und ebenfalls fein schneiden.

2. Die Entenkeulen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Gemüsebrühepulver, Knoblauch und Kräutern einreiben. Anschließend mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Die marinierten Entenkeulen auf den Rost der **Heißluftfritteuse** legen. Etwas Wasser in die Auffangschale geben. Die Entenkeulen bei 180 °C etwa 20 Minuten garen. Danach wenden und weitere 20 Minuten frittieren, bis die Haut goldbraun und knusprig ist.

Unsere Empfehlung hier bestellen

Philips Heißluftfritteuse 6,2 L
Airfryer XL



Tipp

Die fertigen Entenkeulen aus der Heißluftfritteuse heiß servieren. Dazu passen Rotkraut, Knödel oder Bratkartoffeln besonders gut.