

# Entenkeule in Rotweinsauce

Das Rezept für die saftige Entenkeule in Rotweinsauce gelingt bestimmt. Die Köstlichkeit bringt Abwechslung auf den Küchen Tisch.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,3 h



## Zutaten

4 Stk.	Entenkeulen
	<a href="#">Salz</a>
	<a href="#">Pfeffer</a>
2 Stk.	Rote Zwiebeln
2 EL	Öl
200 ml	Rotwein
400 ml	Entenfond (oder Geflügelfond)
3 EL	Saucenbinder (dunkler)
1 EL	Balsamico-Essig
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 EL	Thymian

## Zubereitung

1. Für die Entenkeulen in Rotweinsauce den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. In einem Bräter geben und auf mittlerer Schiene im Backofen zirka 55 Minuten braten.
3. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Mit Rotwein aufgießen und einkochen lassen.
4. Den Entenfond angießen, aufkochen und mit Saucenbinder binden. Mit Balsamico Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und fein gehackte Thymian Blätter würzen.

5. Die **Entenkeulen in Rotweinsauce** auf einen Teller anrichten und genießen.

## Tipp

Zu den Entenkeulen in Rotweinsauce schmecken Rösterdäpfel, Erdäpfelknödel, Püree oder Spätzle serviert mit Rotkraut.