Gebratene Entenkeule mit Erbsenpüree

Das Rezept für gebratene Entenkeule mit Erbsenpüree gelingt ganz unkompliziert. Einfach ausprobieren und nachkochen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Gesamtzeit: 1,5 h



Zutaten

2 Stk.	Entenkeulen (mit Haut)
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauch
1 EL	Butter
300 g	Erbsen (TK)
50 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Frischkäse (30% F.i.Tr.)
1 Prise	Muskatnuss (frisch gerieben)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Um gebratene **Entenkeule mit Erbsenpüree** zuzubereiten, heize zuerst den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vor. Die saftigen Entenkeulen werden gewaschen, sanft trockengetupft und mit einer Prise Salz und Pfeffer eingerieben. Platziere sie in einem Bräter und lass sie auf der mittleren Schiene des Backofens für ungefähr 55-60 Minuten goldbraun und zart braten.

2. Währenddessen die Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein zerschneiden. Gemeinsam mit ein wenig Butter in einem Topf für 2-3 Minuten andünsten.

3. Jetzt kommen sich die Erbsen dazu, kurz anbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. In etwa 10 Minuten köcheln bis die Erbsen zart, gar sind.

4. Den Topf von der Hitze nehmen und Frischkäse einrühren. Mit einem Pürierstab zu einem cremigen Erbsenpüree verarbeiten. Mit einer Prise Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und vollenden.

5. Die knusprig gebratenen Entenkeulen vom Ofen nehmen und mit dem Erbsenpüree servieren.

Tipp

Zur Entenkeule mit Erbsenpüree schmeckt ein knackig, frischer Blattsalat mit Kürbiskernöl aus der Steiermark.