

Gebratene Entenkeule mit Rotweinsauce

Noch keine Idee für das nächste Sonntagsessen? Kein Problem: Das Rezept für gebratene Entenkeule mit Rotweinsauce begeistert Familie und Gäste gleichermaßen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

4 Stk.	Entenkeulen
0.5 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
1 Handvoll	Rosmarinzweig
4 Stk.	Knoblauchzehe
200 ml	Rotwein
2 EL	Johannisbeeren

Zubereitung

1. Für die gebratene Entenkeule mit Rotweinsauce den Backofen auf 190°C vorheizen. Knoblauchzehen schälen und halbieren. Mit den Rosmarinzweigen in eine Auflaufform legen.
2. Die Entenkeulen auf das Rosmarin-Knoblauch-Bett legen, leicht salzen und mit dem Fünf-Gewürze-Pulver würzen. Im Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen.
3. In der Zwischenzeit die Rotweinsauce zubereiten. Dazu den Rotwein mit dem Gelee zum Kochen bringen und so lange köcheln lassen, bis sich das Gelee auflöst. Dann noch weitere 5 Minuten köcheln lassen.
4. Die Entenkeulen aus dem Ofen nehmen und das ausgetretene Fett abschöpfen. Die Rotweinsauce um das Fleisch gießen und weitere 10-15 Minuten im Ofen schmoren lassen. Herausnehmen und servieren.

Tipp

Als Beilage für die gebratene Entenkeule mit Rotweinsauce ist Kartoffelpüree zu empfehlen.