Gebratene Entenkeulen

Die gebratenen Entenkeulen sind ein köstliches und feines Rezept, das nicht nur zu Festtage und besondere Anlässe schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

2 Stk.	Entenkeulen (350g mit Haut)
2 Stk.	Äpfel (klein)
1 Stk.	Zwiebel
0.5 TL	Majoran (getrocknet)
0.5 TL	Thymian (getrocknet)
250 ml	Hühnerbouillon
2 EL	Maisstärke
	Salz

Zubereitung

1. Für die **gebratenen Entenkeulen** die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in kleine Stücke zerschneiden. Die Entenkeulen abspülen, trocken tupfen und mit Salz einreiben. Danach 10 Minuten rasten lassen.

2. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Keulen beidseitig 3-4 Minuten scharf anbraten. Ein Drittel der Zweibelwürfel hinzugeben und mit der Hühnerbouillon aufgießen.

3. Etwa 45 Minuten schmoren lassen, wenden und weitere 30 Minuten schmoren.

4. Restliche Zwiebelwürfel, Apfelstücke, Thymian und Majoran dazu geben und verrühren. Nochmals von jeder Seite etwa 10 Minuten köcheln lassen.

5. Die Entenkeulen heraus nehmen und warm stellen. Die Sauce mit Maisstärke binden und aufkochen. Nochmals abschmecken und die Keulen nochmals für einige Minuten in die Sauce legen.

6. Als Beilage Rotkraut und Erdäpfelknödel reichen, wie man die Knödel zubereitet findest du hier.

Tipp