

# Geschmorte Entenkeulen mit Trockenfrüchten

Mit dem Rezept für geschmorte Entenkeulen mit Trockenfrüchten erschaffst du ein kulinarisches Meisterwerk. Dazu Rotkraut und Kartoffelknödel servieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 60 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 3,5 h



## Zutaten

2 Stk.	Entenkeulen
2 Stk.	<a href="#">Orangen</a>
2 EL	Dörrpflaumen
2 EL	<a href="#">Marillen</a> (getrocknet)
2 EL	<a href="#">Rosinen</a>
100 ml	Blutorangensaft
100 ml	Apfelsaft (naturtrüb)
1 EL	<a href="#">Honig</a>
2 EL	<a href="#">Schlagobers</a> (Schlagsahne)
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Für die **geschmorten Entenkeulen** beginne mit der Zubereitung der Früchte. Filetiere die Orangen, viertel die Dörrpflaumen, halbiere die getrockneten Marillen.
2. Wasche die Entenkeulen gründlich und tupfe sie trocken. Schiebe die Hälfte der Orangenfilets unter die Haut der Entenkeulen, würze mit Salz und Pfeffer. Lasse die gefüllten Schenkel für mindestens zwei Stunden oder gerne über Nacht im Kühlschrank in einer Marinade aus Blutorangen- und Apfelsaft, den Trockenfrüchten und Rosinen ziehen.
3. Setze die marinierten Entenkeulen in einen Bräter oder Auflaufform, füge die Marinade mit dem Trockenobst hinzu. Backe die Keulen etwa eine Stunde lang bei 180 °C Ober-/Unterhitze auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen.

4. In regelmäßigen Abständen übergießt du die Entenkeulen mit dem entstehenden Bratensaft ein. Zum Schluss kannst du sie mit einer Mischung aus Honig und Zimt bepinseln, um eine karamellisierte Haut zu erhalten. Die verbleibende Marinade kannst du mit Schlagobers binden und als köstliche Sauce dazu servieren.

## **Tipp**

Als Beilage zu den geschmorten Entenkeulen zum Beispiel Rotkraut und Semmelknödel oder Kartoffelknödel reichen.