

Barbarie-Enten-Keulen

Für 2 Personen

2 Barbarie-Entenkeulen Pfeffer, Salz 150 ml trockenen Wein
200 ml Geflügelbrühe 4 cl Cognac Panko-Brösel

Den Backofen mit einer ofenfesten Form auf 180 Grad vorheizen.

Die Entenkeulen putzen, unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, das Fett an den Innenseiten entfernen, dieses in kleine Würfel schneiden. Die Keulen mit Pfeffer und Salz einreiben.

Die Fettwürfel anbraten; wenn die Grieben zu bräunen beginnen, die Entenkeulen hineinlegen, goldbraun braten und danach in eine feuerfeste Form legen.

Das Fett aus der Pfanne gießen, den Bratsatz mit Wein, Brühe und Brandy ablöschen und über die Keulen gießen. Die Keulen im Backofen ca. 60-90 min. schmoren, ab und zu mit Bratensud begießen.

Wenn das Fleisch gar ist, die Keulen im abgeschalteten Ofen ruhen lassen.

Den Bratensatz loskochen, mit etwas Panko-Brösel sämig rühren, abschmecken und zu den Entenkeulen servieren.

Dazu paßt z. B. Kartoffel-Klöße (oder Semmel-Knödel) mit Rotkohl.

NN am 10. November 2016