

Enten-Keule in Orangen-Honig-Soße

Für 4 Personen

| | | |
|---------------|-----------------|--------------------|
| 4 Entenkeulen | 2 Orangen | 50 ml Orangensaft |
| 2 EL Honig | Knoblauchpulver | Salz |
| Pfeffer weiß | Thymian | Soßenbinder dunkel |

Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, in einem Bräter von jeder Seite scharf anbraten; dann mit Wasser angießen, Thymian hinzufügen und für 40 min. in dem auf 180° C vorgeheizten Backofen garen.

Die Orangen schälen und die Zesten herausschneiden; dabei den Saft auffangen. 1 Tl Honig mit dem Saft verrühren; 10 min vor Ende der Garzeit die Keulen mit dieser Lösung bestreichen.

Wenn die Keulen braun und gar sind, herausnehmen und warmhalten. Den Orangensaft und den restlichen Honig in den Bräter rühren und aufkochen; mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch würzen; mit Soßenbinder binden.

Kurz vor dem Servieren die Orangenfilets hinzufügen.

Zu den Keulen passen Orangen-Rotkohl und Klöße.

NN am 19. Dezember 2018