

Enten-Keulen wie bei Oma

Für 4 Personen:

4 Entenkeulen à 350-400 g	1 Bund Suppengrün	2 Zwiebeln
1 säuerlicher Apfel	1-2 Lorbeerblätter	2-3 Pimentkörner
2 TL Majoran	Salz, Pfeffer	500 ml Wasser
1-2 TL Stärke		

Suppengrün säubern und würfeln, ebenso wie den ungeschälten Apfel.

Zwiebeln schälen und vierteln.

Alles in einem Bräter verteilen.

Lorbeerblätter und Pimentkörner zufügen.

Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen.

Ofen vorheizen auf 160 Grad (Umluft).

Die aufgetauten Keulen auf der Unterseite mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Die Keulen mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen.

Mit dem kochenden Wasser übergießen und für mindestens 2 Stunden im Ofen garen. Dabei immer wieder mit dem Sud im Bräter übergießen.

Nach den 2 Stunden die Grillfunktion im Ofen anstellen und die Haut für etwa 30 Minuten knusprig werden lassen. Dabei ebenfalls immer mal wieder etwas Sud über die Haut geben.

Sobald die Haut knusprig ist, alles aus dem Ofen nehmen.

Die Keulen kurz warm stellen und den restlichen Inhalt des Bräters durch ein Sieb in einen Topf geben. Das Gemüse durch das Sieb passieren.

Den Sud aufkochen und mit in Wasser aufgelöster Stärke andicken.

Julia Reimann am 05. Dezember 2024