Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Entenkeulen in Rotwein

Hauptspeise Geflügelgerichte Low Carb Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●●○○

Gemüse in Würfel schneiden. Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin von allen Seiten leicht braun anbraten herausnehmen und das Gemüse in dem heißen Bratensatz anbraten. Das Gemüse mit Rotwein ablöschen. Anschließend mit der Suppe auffüllen und aufkochen.
Die Keulen und Lorbeerblätter in den Sud legen und nochmals aufkochen. Den Bräter mit einem Deckel schließen und im 140 °C vorgeheizten Backofen (Umluft) 1 ½ – 2 Stunden weich dünsten. Wenn die Keulen weich sind den Saft mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUTATEN

- 4 Entenkeulen (à 350 g)
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Karotten
- 1/4 Knollensellerie
- 4 Selleriestangen
- 1 ½ EL Butterschmalz
- 300 ml trockener Rotwein
- 300 ml Hühnersuppe
- 8 Lorbeerblätter
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer