

Kochen mit Klaus

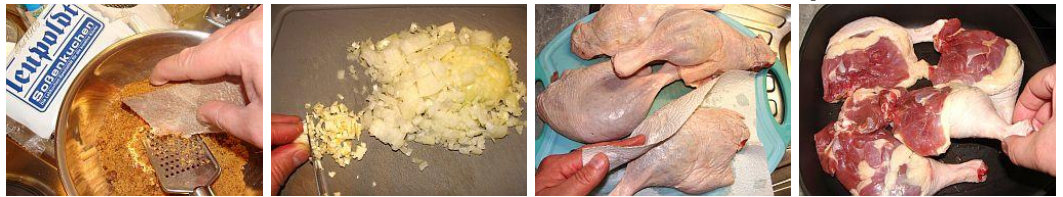
Entenkeulen mit Lebkuchensauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

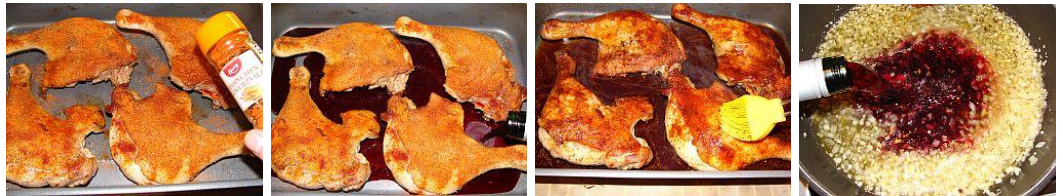
- 1 Saucen-Lebkuchen, 3-4 Entenkeulen (à 350 g), Pfeffer, Salz, Öl,
- 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 ml Gemüsebrühe, Hähnchengewürz,
- 300 ml Rotwein, 2 EL Majoran, 1-2 TL Lebkuchengewürz, Bratensaft,
- 400 ml Entenfond, Zucker, TK-Petersilie, 100 ml Sahne

Zubereitung:

1. Saucenlebkuchen fein reiben. Zwiebel u. Knobi fein würfeln. Keulen waschen u. trockentupfen. In heißem Öl 5 Min. auf der Hautseite anbraten, dann 3 Min. auf der Unterseite. Keulen auf eine Fettfangschale legen, mit Salz, Pfeffer u. Hähnchengewürz würzen. ½ Entenfond u. ½ Rotwein angießen, Majoran zugeben, im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 1 Std. braten. Nach 30 Min. mit Fond betupfen.



2. Bratfett in einen Topf geben. Zwiebeln, Knobi darin glasig dünsten, mit Brühe, restl. Wein u. Fond ablöschen. Lebkuchen einrühren u. aufkochen. Bei niedriger Temperatur köcheln lassen.



3. Keulen mit kaltem Salzwasser bestreichen u. bei 250°C mit dem Grill weitere 20 Min. knusprig braten. Fettpfanne herausnehmen, Keulen entnehmen u. warm stellen. Keulenfond zum eingekochten Fond geben, Saucenbinder u. Sahne einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Zucker, Lebkuchengewürz u. Bratensaft abschmecken.



Tipp des Chaoten:

Dazu Rotkohl und gebratene Semmelknödelscheiben servieren.

