

Rezept

Entenkeulen vom Blech

Ein Rezept von Entenkeulen vom Blech, am 17.04.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------------|
| 1 1/2 EL Olivenöl | 4 Entenkeulen (à ca. 300 g) |
| 650 g vorwiegend festkochende Kartoffeln | 2 rote Zwiebeln |
| 2-3 Zweige Rosmarin | 1 EL flüssiger Honig |
| 1 EL Zitronensaft | Salz |
| Pfeffer | 1 Knoblauchzehe |
| 3-4 EL schwarze Oliven | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
| **Pro Portion** Ca. 620 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Ein tiefes Blech mit 1/2 EL Öl auspinseln. Die Keulen mit der Haut nach oben auf das Blech legen und im Backofen (Mitte) 20 Min. garen.
2. Inzwischen Kartoffeln und Zwiebeln schälen und längs in Spalten schneiden. Rosmarin waschen und kleiner schneiden. Honig, Zitronensaft und restliches Öl mit 1 TL Salz und reichlich Pfeffer verrühren. Knoblauch schälen und dazupressen.
3. Nach 20 Min. die Entenkeulen mit der Hälfte der Marinade bepinseln. Kartoffeln, Rosmarin und Oliven neben die Keulen legen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und 15 Min. schmoren. Falls nötig, etwas Wasser angießen. Zwiebeln dazugeben und Keulen erneut bepinseln. Alles weitere 15 Min. im Ofen garen, bis die Entenkeulen knusprig und die Kartoffeln weich sind.