

Rezept

Entenkeulen-Confit

Ein Rezept von Entenkeulen-Confit, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 2 Entenkeulen (je 300-350 g) | feines Meersalz |
| frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 4 Knoblauchzehen |
| 3-5 Zweige Thymian | 10 schwarze Pfefferkörner |
| 2 Lorbeerblätter | etwa 500 g Entenschmalz (die Menge ist abhängig von der verwendeten Form, ersatzweise Gänseschmalz, notfalls auch Schweineschmalz) |
- Einmachglas (sterilisiert, eine gut zu verschließende Keramikform geht ebenfalls)

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: ein 1-l-Glas | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Entenkeulen unter fließendem kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, großzügig mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine flache Schale geben. 2 Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden, die Keulen damit belegen, abdecken. Keulen 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Dann Backofen auf 120 °C (hier Ober- und Unterhitze, keine Umluft nehmen) vorheizen. Die Keulen erneut abbrausen und gut abtrocknen. Thymian abbrausen und trocken schütteln, restlichen Knoblauch schälen. Alles mit Pfefferkörnern und Lorbeerblättern in eine nicht zu große ofenfeste Auflauf- oder Keramikform (Ersatz: ein Topf) geben.
3. Schmalz in einem Topf zerlassen. So viel davon über die Keulen gießen, dass sie komplett damit bedeckt sind – je dichter die Keulen liegen und je genauer die Form passt, desto weniger Schmalz ist nötig.
4. Die Form in den Ofen (Mitte) schieben und die Entenkeulen 4-5 Stunden ganz sanft garen. Dann das Fleisch mit einem kleinen Messer anstechen: Es ist fertig, wenn es vollkommen zart ist (wurden die Keulen zu lange in dem Fett gelassen, fällt das Fleisch »schlimmstenfalls« von den Knochen).
5. Die Keulen mit einem Schaumlöffel aus der Form heben und in das Glas geben. Das Schmalz durch ein feines Sieb gießen, auffangen und dann wieder über die Keulen gießen, sodass diese vollständig damit bedeckt sind – nur so sind sie konserviert.
6. Das Entenkeulen-Confit abkühlen lassen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.