

Rezept

# Entenkeulen auf Kartoffeln

Ein Rezept von Entenkeulen auf Kartoffeln, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>800 g</b> fest kochende Kartoffeln	<b>4 Zweige</b> Rosmarin
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>4</b> Knoblauchzehen
<b>250 g</b> Cocktailtomaten	Salz
Pfeffer	<b>4</b> Entenkeulen
1/4 l trockener Weißwein oder Gemüsebrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

## Zubereitung

1. Die Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Stücke schneiden. Rosmarin waschen und trockenschütteln, Nadeln abzupfen. Zwiebeln schälen und achteln, Knoblauch schälen und halbieren. Tomaten waschen.

---

2. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Kartoffeln mit Rosmarin, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in der Fettpfanne des Backofens mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

---

3. Entenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben und auf den Kartoffeln verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 150°) 1 1/4 Std. backen. Die Keulen dabei ein- bis zweimal wenden und nach der Hälfte der Zeit den Wein angießen.