Rezept

Entenkeulen auf Kartoffeln

Ein Rezept von Entenkeulen auf Kartoffeln, am 31.05.2025

Zutaten

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

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.