

Rezept

Entenkeulen in pikanter Sauce

Ein Rezept von Entenkeulen in pikanter Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

4 Entenkeulen (je 350 g)	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	30 g geräucherter Bauchspeck
4 Knoblauchzehen	1 unbehandelte Zitrone
8 Salbeiblätter	2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	4 Anchovisfilets (abgetropft)
300 ml Hühnerbrühe	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 755 kcal

Zubereitung

1. Entenkeulen von restlichen Kielen befreien, kalt abwaschen, mit Küchenpapier trockentupfen und überstehendes Fett abschneiden. Die Keulen salzen und pfeffern.

2. Den Speck sehr fein würfeln, Knoblauch schälen. Die Zitrone heiß waschen, trocknen und achteln. Kräuter waschen und trockentupfen.

3. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Entenkeulen darin auf der Hautseite knusprig braun anbraten, umdrehen und weitere 3-4 Min. braten. Herausnehmen und das Fett bis auf 2 EL wegschütten.

4. Speck in der Pfanne glasig anschwitzen. Die Anchovisfilets zugeben und unter Rühren schmelzen lassen, den Knoblauch dazupressen. Zitronenachtel, Salbei und Rosmarin hinzufügen, die Brühe angießen. Die Entenkeulen wieder in die Pfanne legen. Zugedeckt etwa 1 ½ Std. schmoren, ab und zu wenden. Dazu passt Polenta.