

Rezept

Entenkeulen mit würziger Mango-Senf-Glasur

Ein Rezept von Entenkeulen mit würziger Mango-Senf-Glasur, am 30.04.2025

Zutaten

4 Entenkeulen (je etwa 350 g)	1 TL Steakpfeffer
1 EL edelsüßes Paprikapulver	1 TL gemahlener Kreuzkümmel (ersatzweise 1/2 TL gemahlener Kümmel)
2 TL Kräuter der Provence	1/2 TL Zimtpulver
1/4 TL Cayennepfeffer	2 EL Mangochutney
1 EL scharfer Senf	1 EL Aprikosenkonfitüre
Salz	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Die Entenkeulen im Gelenk halbieren, dafür die Keulen bewegen, bis man das Gelenk spürt, und dort mit einem großen Messer durchschneiden. Die Stücke gut waschen und trocken tupfen. Das Fleisch samt Haut etwas einschneiden.
2. Alle Gewürze vermischen, die Ententeile damit kräftig einreiben. 30 Minuten bei Raumtemperatur ziehen lassen.
3. Chutney, Senf und die Konfitüre miteinander verrühren. Die Ententeile salzen und nebeneinander in die Mitte des Rosts legen, bei mittlerer Hitze rundum in etwa 5 Minuten knusprig anbraten. Dann die Ententeile an den Rand des Rosts legen und zugedeckt 20-25 Minuten weitergaren, dabei die Teile öfters wenden.
4. Dann die Ententeile gleichmäßig mit der Mango-Senf-Glasur bestreichen und offen in etwa 5 Minuten glasieren, dabei immer wieder wenden. Die Keulenstücke sollten glänzen und eine goldbraune Farbe haben, also leicht karamellisiert sein. Zum Schluss noch 5 Minuten ruhen lassen.