

Rezept

Entenrillettes

Ein Rezept von Entenrillettes, am 20.12.2025



Zutaten

4 Entenkeulen (à ca. 250 g)	Salz
Pfeffer	1 Bund Suppengemüse
6 Lorbeerblätter	3 Knoblauchzehen
1 TL schwarze Pfefferkörner	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	400 g Gänse- oder Schweineschmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Gläser (je ca. 150 ml Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Die Entenkeulen waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Suppengemüse putzen, waschen bzw. schälen und grob würfeln. Die Keulen mit dem Gemüse und 2 Lorbeerblättern in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 4 Std. gar ziehen lassen, bis sich das Fleisch leicht vom Knochen lösen lässt. Herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Den Knoblauch schälen. Die Kräuter waschen und trocken schütteln. Das Schmalz in einem Topf zerlassen, Knoblauch, übrigen Lorbeer, Pfefferkörner und Kräuterzweige dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen.

3. Inzwischen das Entenfleisch von den Knochen lösen und die Haut abziehen. Das Fleisch fein zerpfücken. Das flüssige Schmalz etwas abkühlen lassen. Knoblauch, Lorbeer und Kräuterzweige mit dem Schaumlöffel herausnehmen, die Lorbeerblätter beiseitelegen, Knoblauch und Kräuter wegwerfen. Das Entenfleisch unter das Schmalz rühren und mit Salz würzen. Die Rillettes etwas abkühlen lassen

4. Die Rillettes in heiß ausgespülte Schraub- oder Bügelgläser füllen und mit einem Holzstäbchen leicht durchrühren. Jeweils 1 Lorbeerblatt darauflegen, die Gläser verschließen und die Rillettes im Kühlschrank fest werden lassen. Sie hält sich mindestens 3 Wochen im Kühlschrank, geöffnete Gläser sollten in wenigen Tagen geleert werden.