

Rezept

Gänse- oder Entenconfit

Ein Rezept von Gänse- oder Entenconfit, am 17.06.2024

Zutaten

4 Enten- oder Gänsekeulen (à ca. 350-400 g)	5 Zweige Thymian
70 g grobes (Meer-)Salz	1 kg Gänse- oder Entenschmalz
2 Knoblauchzehen	1 Lorbeerblatt
$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1275 kcal

Zubereitung

1. Die Keulen kalt abspülen und gründlich trocken tupfen. Thymian waschen und abtrocknen. Von 1 Zweig die Blättchen abzupfen, hacken und mit dem Salz mischen, restliche Zweige beiseitelegen. Die Keulen gründlich mit dem Würzsalz einreiben, auf eine Platte legen und zugedeckt im Kühlschrank 24 Std. ziehen lassen; dabei entzieht das Salz dem Fleisch Wasser.
2. Den Backofen auf 110° vorheizen. Schmalz in einem ofenfesten Topf oder Bräter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Knoblauch schälen, halbieren und mit den übrigen Thymianzweigen, Lorbeerblatt und Pfeffer in den Topf geben. Die Keulen kalt abspülen, gut trocken tupfen und ins heiße Fett legen. Zugedeckt im Ofen (unten, Umluft 100°) 3 Std.-3 Std. 30 Min. garen. Das Fleisch ist gar, wenn es sich schon fast vom Knochen löst und beim Einstechen mit einem spitzen Messer klarer Bratensaft austritt.
3. Keulen herausheben und in ein sauberes, gut verschließbares Einmachglas oder einen Steinguttopf legen. Das Fett eventuell nochmals auf dem Herd heiß werden lassen, dann durch ein feines Sieb auf die Keulen gießen, sodass diese vollständig damit bedeckt sind. Alles abkühlen lassen, dann das Glas verschließen oder den Steinguttopf abdecken. Das Confit hält sich so gut einen Monat im Kühlschrank. Nun kann man, wann immer man möchte, eine Keule herausnehmen, das Fett von der Keule abkratzen und etwas davon in einer Pfanne erhitzen. Darin das Fleisch bei mittlerer Hitze braten, bis die Haut kross wird und das Fleisch heiß ist. Mit Salat und Bratkartoffeln servieren.