

Rezept

Glasierte Entenkeulen

Ein Rezept von Glasierte Entenkeulen, am 26.04.2024

Zutaten

4 Entenkeulen	Salz
Pfeffer	4 kleine Zwiebeln
3/8 l Geflügelbrühe oder trockener Weißwein	1 1/2 EL Quitten- oder Apfelgelee
3 EL trockener Sherry oder Apfelsaft	3 TL Worcestersauce
3 TL scharfer Senf	Chilipulver nach Geschmack

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 565 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Entenkeulen rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Zwiebeln schälen und halbieren. Entenkeulen mit den Zwiebeln in eine feuerfeste Form legen, Brühe oder Wein angießen. Entenkeulen in den Ofen (Mitte, Umluft 160°) schieben und 1 Std. garen. Die Keulen dabei ein- bis zweimal wenden.
2. Das Gelee mit dem Sherry, der Worcestersauce und dem Senf verrühren und mit ca. 1/2 TL Chilipulver und Salz abschmecken.
3. Die Keulen mit der Glasur bepinseln und noch einmal 30 Min. garen. Dabei immer wieder bepinseln.