

## Rezept

# Glasierte Entenkeulen auf Kartoffel-Gemüse

Ein Rezept von Glasierte Entenkeulen auf Kartoffel-Gemüse, am 01.10.2023

## Zutaten

<b>4</b> Entenkeulen (à ca. 300 g)	Salz
Pfeffer	<b>1</b> Steckrübe (ca. 800 g)
<b>800 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	<b>1</b> große Zwiebel
<b>4 Zweige</b> Thymian	<b>5</b> Stiele Petersilie
<b>1 EL</b> flüssiger Honig	<b>1 EL</b> Aceto balsamico
<b>30 g</b> frischer Ingwer	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>150 ml</b> warme Geflügelbrühe	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal

## Zubereitung

1. Römertopf wässern. Entenkeulen waschen und trocken tupfen. Die Haut mehrmals einritzen, salzen und pfeffern. In den Römertopf legen und bei 220° (Umluft 200°) 1 Std. braten.
2. Steckrübe und Kartoffeln schälen, waschen und in Stifte schneiden. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden. Kräuter waschen, trocken tupfen und hacken. Honig und Essig verrühren. Ingwer und Knoblauch schälen, Ingwer reiben, Knoblauch hacken. Beides unter den Essig rühren. Salzen.
3. Keulen aus dem Topf nehmen. Die Hälfte Fett abschöpfen. Kartoffeln, Steckrübe, Zwiebel, Kräuter und Brühe in den Topf geben und salzen. Keulen zugeben, mit der Hälfte der Essigmischung bestreichen. Zugedeckt 1 Std. garen. 10 Min. vor Garzeitende Deckel abnehmen. Keulen mit der restlichen Essigmischung bestreichen und offen fertig garen.