

Rezept

# Rillettes de canard - Entenrillettes

Ein Rezept von Rillettes de canard - Entenrillettes, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>2</b> Entenkeulen (à ca. 350 g)	<b>4-6 Zweige</b> Thymian
<b>2-3 Zweige</b> Rosmarin	<b>2-3 Stängel</b> Majoran
<b>2</b> Lorbeerblätter	<b>2</b> Gewürznelken
<b>5</b> Wacholderbeeren	<b>1 EL</b> Zucker
Meersalz	Pfeffer
<b>1 große</b> Zwiebel	<b>1 großer</b> säuerlicher Apfel
<b>600 g</b> Schweineschmalz ohne Grieben	<b>100 ml</b> trockener Weißwein (nach Belieben)
<b>8 große Scheiben</b> Landbrot	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 8 GROSSE BROTSCHNEIBEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Die Entenkeulen waschen und trocken tupfen. Die Kräuter waschen und trocken tupfen. Blättchen und Nadeln abzupfen bzw. abstreifen. Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren im Mörser grob zerstoßen. Die Entenkeulen mit den Kräutern, den gemörserten Gewürzen, dem Zucker, 1 EL Meersalz und Pfeffer einreiben und abgedeckt 24 Std. kalt stellen.
2. Am nächsten Tag die Zwiebel schälen und grob würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Das Schmalz in einem Schmortopf schmelzen. Entenkeulen, Zwiebel und Apfelstücke in das flüssige Fett legen, dabei darauf achten, dass die Keulen bedeckt sind. Weißwein oder 100 ml Wasser angießen und alles aufkochen. Bei kleiner Hitze 1 1/2 Std. offen köcheln lassen. Wenn sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt, die Entenkeulen aus dem Fett heben und etwas abkühlen lassen.
3. Die Haut von den Entenkeulen abziehen, das Fleisch von den Knochen lösen und klein zupfen. Das Schmalz vom Fleischsaft abschöpfen und durch ein feines Sieb gießen. 250 g Schmalz mit dem Entenfleisch verrühren. Mit Meersalz und Pfeffer kräftig abschmecken.
4. Die Rillettes ohne Luftschlüsse in Gläser füllen. Die Oberfläche mit flüssigem Fett bedecken. Die Gläser verschließen und die Rillettes im Kühlschrank aufbewahren. (Die unangebrochenen Gläser halten sich gekühlt ca. 3 Monate.) Zum Servieren die Brotscheiben im Ofen (Mitte) in 3-5 Min. bei 220° oder im Toaster rösten. Jeweils dick mit Rillettes bestreichen und mit Meersalz und Pfeffer würzen.