

Entenkeulen in Rotweinsauce

Zutaten (4 Personen):

- 4 Entenkeulen (à 350 g)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 1 Bund Suppengrün
- 3 Rote Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 200 ml Rotwein
- 400 ml Entenfond
- 2-3 EL dunkler Saucenbinder
- 1 EL Balsamessig
- 1 EL Zucker
- 1 EL Thymianblättchen

Zubereitung:

Keulen mit Salz und Pfeffer einreiben, auf das tiefe Blech des Backofens legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 Minuten braten (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert).

Suppengrün putzen, Möhren und Poree in Scheiben schneiden, Sellerie würfeln. Alles nach 40 Minuten zu den Keulen geben, salzen, pfeffern und mit dem ausgetretenen Entenfett mischen. Bei 250 Grad (Gas 5) 15 Minuten weitergaren.

Zwiebeln pellen, halbieren und im Öl glasig dünsten. Rotwein dazugießen und fast vollständig einkochen lassen. Entenfond zugießen, einmal aufkochen lassen. Mit Saucenbinder binden und mit Salz, Pfeffer, Balsamessig, Zucker und Thymian würzen. Keulen mit dem Röstgemüse und der Sauce servieren.

Quelle:

Schöner Essen 12/2003