

Eingelegte Entenkeulen

Confit de canard



Zutaten für vier Personen:

4 eingelegte Entenkeulen

1. Das ungeöffnete Gefäß mit den eingelegten Entenkeulen leicht im Wasserbad erwärmen, damit das Fett flüssig wird. Die Keulen aus dem Fett nehmen. In einen größeren Bräter geben (die Keulen nebeneinander legen) und zugedeckt im Backofen bei 180° erhitzen.

2. Dann Deckel abnehmen, die Keulen mit etwas von dem Fett übergießen und kurz übergrillen, bis die Haut knusprig ist.

3. Keulen und Beilagen auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Hinweise:

Beilagensvorschlag: Grüne Bohnen und Rösti.

Die Entenkeulen sind sehr zart, das Fleisch löst sich leicht vom Knochen. Deshalb vorsichtig damit umgehen.

Weinempfehlung: Rotwein aus Südwestfrankreich, Madiran oder Cahors.

Das Foto zeigt das Original von Patrick B., August 2008.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, französisch

Rezeptanregung und
Weinempfehlung: Patrick B.
Anpassung und Foto: Walter
Stand 13.01.2023