

eatventure Entenkeulen geschmort mit Rotwein und Lorbeer

- 2 Zwiebeln
- 1 Karotte
- 1/8 Knollensellerie (kann, aber muss nicht),
- 6-8 Entenkeulen
- 1 ½ EL Butterschmalz
- 1 TL brauner Zucker
- 50 ml roter Portwein (ggf. Sherry halbtrocken)
- 300 ml trockener Rotwein
- 300 ml Geflügelbrühe
- 8 frische Lorbeerblätter (alternativ ½ Menge getrocknete)
- etwas Speisestärke zum Binden
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (am besten eignet sich „eatventure Pfeffermosaik“)
- 1-2 EL Zwetschgenmarmelade (ggf. andere)

Die Zwiebeln, die Karotte und den Sellerie schälen und in grobe Würfel schneiden.

Die Entenkeulen beidseitig salzen.

1 EL Butterschmalz in einem Bräter (oder Dutch Oven) erhitzen und die Entenkeulen darin von allen Seiten leicht braun anbraten. Die angebratenen Entenkeulen aus dem Bräter nehmen.

Die Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel in dem heißen Bratensatz kräftig anbraten (nicht schwarz werden lassen), dann mit dem braunen Zucker bestreuen und karamellisieren.

Das karamellierte Gemüse sofort mit dem Portwein ablöschen, dann mit Rotwein auffüllen und einige Minuten köcheln lassen, damit der Alkohol verdampfen kann.

Anschließend mit der Geflügelbrühe auffüllen und aufkochen.

Die Entenkeulen mit den Lorbeerblättern in den Sud legen und nochmals aufkochen.

Den Bräter (Dutch Oven) mit einem Deckel abdecken und die Entenkeulen im auf 140°C vorgeheizten Backofen (Umluft) 2 ½ Stunden weich schmoren (Alternativ den Dutch Oven oben und unten dementsprechend mit glühenden Kohlen bestücken).

Die gegarten Entenkeulen aus dem Schmorsud nehmen und kurz auf einem Teller abkühlen lassen.

Den Bräter auf den Herd stellen, den Schmorsud aufkochen und auf die gewünschte Konsistenz einköcheln. Je mehr man einkocht, desto intensiver wird es. Daher erst am Ende nachsalzen.

Den Schmorsud dann durch ein feines Sieb passieren und mit der in etwas kaltem Wasser angerührten Speisestärke leicht cremig binden.

Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken sowie mit der Zwetschgenmarmelade süß-säuerlich abrunden.

Die Haut von den Entenkeulen abziehen und die Keulen in der heißen Sauce warm halten. Die Entenhaut in feine Streifen schneiden.

Das restliche Butterschmalz in einer Pfanne (oder dem umgedrehten Deckel vom Dutch Oven) erhitzen und die Entenhaut darin bei mittlerer Temperatur langsam knusprig braten.

Die geröstete Entenhaut aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Entenhaut separat reichen – nicht wieder in die Sauce legen, sonst wird sie weich.

Die knusprigen Entenhaut Streifen eignen sich ideal als Topping auf den Keulen beim Anrichten. So bleiben Sie lange knusprig und saugen sich nicht mit Sauce voll.