

Saftige Enten-Keule

Für 1 Person

1 Entenkeule	2 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 TL Beifuß	0,5 TL Thymian	Salz
bunter Pfeffer	Paprikapulver	1 EL ÖL
1 EL Butter	200 ml Hühnerbrühe	

Entenkeule unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen. In einer Pfanne Öl und Butter erhitzen und die Entenkeule unter Wenden kräftig rundherum anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden, anschließend in die Pfanne geben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Brühe, Thymian und Beifuß zufügen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 1,5 Std langsam schmoren lassen (Bratzeit richtet sich nach der Größe der Keule), ab und zu mit dem Fond begießen, verdampfte Flüssigkeit mit Brühe ersetzen. Die Entenkeule kurz vor Bratzeitende im auf 170° vorgeheizten Backofen ohne Deckel kurz braten lassen, bis die Haut schön braun ist.

Die Keule aus der Pfanne nehmen und warmstellen. Den Bratenfond durch ein Sieb gießen und einkochen lassen. Anschließend nach Belieben würzen bzw. andicken lassen. Die Entenkeule mit der Sauce in einer Sauciere servieren.

NN am 12. Januar 2013