

# Confierte Enten-Keule

## Für 4 Personen

3 Barberie-Enten-Keulen    250 g grobes Meersalz    60 g Rosmarinzweige  
7 g Thymianzweige        10 g Orangen-Abrieb    2 Orangen-Zesten  
1 kg Schweineschmalz

## Außerdem:

1 Zweig Rosmarin            1 Zweig Thymian        Orangen-Abrieb

### 1. Tag:

Salz, Rosmarin, Thymian und Orangenschale vermischen. Die Hälfte davon in eine passende Wanne geben, darauf die Entenkeulen, mit der übrigen Hälfte Salzmischung bedecken und für 24 Stunden kühlstellen.

### 2. Tag:

Die Entenkeulen waschen, Salzreste sorgfältig entfernen, damit die Entenkeulen nicht versalzen. Das Schweineschmalz schmelzen. Die Keulen abtrocknen. Thymian, Rosmarin, Orangen-Abrieb und Orangen-Zesten in eine ofenfeste Form geben; darauf die Keulen legen und mit dem geschmolzenen Schweineschmalz bedecken.

Für ca. 3 - 4 Stunden bei 110 Grad im Backofen confieren.

Anschließend leicht abkühlen lassen, mit dem Entenfett bedeckt bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

### 3. Tag:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Vor dem Servieren im Wasserbad erwärmen, so dass sich das Entenfett verflüssigt.

Die Keulen herausnehmen, abtropfen lassen, ohne Salz auf ein Blech legen und ca. 10 min. im Backofen knusprig braten.

Dazu passt z. B. Apfel-Rotkohl mit Thüringer Klößen.

NN am 29. November 2019