

Enten-Keulen mit Rotkohl und Kartoffel-Knödeln

Für 8 Personen:

8 Entenkeulen	2 kg Rotkohl	2 kg mehligk. Kartoffeln
200 g Semmelbrösel	4 Eier	2 Zwiebeln
4 Äpfel	400 ml Rotwein	200 ml Geflügelbrühe
8 EL Zucker	8 EL Essig	Salz, Pfeffer
Muskatnuss	Butterschmalz	

Entenkeulen salzen, pfeffern.

Im Bräter im Ofen bei 180°C etwa 1,5 Stunden braten.

Rotkohl fein schneiden, Zwiebeln und Äpfel würfeln.

In einem Topf Zwiebeln anschwitzen.

Rotkohl, Äpfel, Zucker, Essig und Rotwein hinzufügen.

Mit Brühe ablöschen und 1 Stunde köcheln lassen.

Kartoffeln kochen, stampfen, mit Eiern, Semmelbröseln, Salz und Muskatnuss zu Knödeln formen und in heißem Wasser garen.

Entenkeulen aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen.

Die Entenkeulen auf einem Bett aus Rotkohl, begleitet von den Kartoffelknödeln servieren.

Bereite den Rotkohl und die Kartoffelknödel am Vortag vor, um den Stress am Serviertag zu minimieren.

Experimentiere mit Gewürzen wie Sternanis oder Nelken im Rotkohl für eine individuelle Note.

Verwende übriggebliebene Entenkeulen in einem herzhaften Eintopf oder Sandwich für köstliche Reste.

NN am 20. November 2024