

Enten-Keule aus dem Ofen

Für 10 Personen:

10 Entenkeulen	500 g Entenschmalz	3 Pimentkörner
1 TL schwarzer Pfeffer	1 Zimtstange	3 Gewürznelken
3 Sternanis	1 EL Meersalz	2 Zweige Thymian

Bei den Entenkeulen den unteren Knochen auslösen, das Fleisch mit Meersalz würzen und zu 'Drumsticks' formen. Entenkeulen mit dem Knochen nach oben in einen Bräter oder eine Backform stellen. Gewürze in einer Pfanne oder einem Topf leicht anrösten. Schmalz dazugeben und erwärmen sowie Thymian dazugeben. Alles über die Entenkeulen gießen.

Für 2 Stunden abgedeckt bei 140 Grad im Ofen garen. Dann nochmal 30 Minuten offen garen, damit die Keulen etwas Farbe bekommen. Aus dem Fett nehmen und auf ein Backblech geben. Bei 200 Grad etwa 10 Minuten knusprig backen.

Tim Mälzer am 15. Dezember 2023