

Enten-Keulen mit Rotkohl

Für 4 Personen

1 kg Rotkohl	Salz	2 EL Zucker
4 Zwiebeln	1 EL Butterschmalz	3 Lorbeerblätter
3-4 EL Rotwein-Essig	4 (à 300 g) Entenkeulen	1 EL Honig
1 TL Five-Spice-Gewürz	1 TL edels. Paprikapulver	2 EL Olivenöl
1 säuerlicher Apfel	2-3 EL Johannisbeergelee	

Die äußeren Blätter vom Rotkohl entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer großen Schüssel mit Salz und Zucker würzen und mit den Händen kräftig durchkneten. Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kohl und Lorbeerblätter dazugeben und 5 Minuten unter Rühren mitdünsten. 3 EL Essig sowie Rotwein oder Geflügelbrühe dazugießen und aufkochen.

Von den Entenkeulen den Oberschenkelknochen herausschneiden. Honig, Five-Spice-Gewürz, Paprikapulver, Salz und 2 EL Wasser verrühren. Olivenöl kräftig unterrühren. Entenkeulen mit dem Würzöl einreiben, dabei gründlich einmassieren.

Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Den Bräter mit dem Rotkohl ohne Deckel auf den Ofenboden stellen und ein Ofengitter in die mittlere Schiene schieben. Die Entenkeulen so auf das Gitter legen, dass sie über dem Bräter liegen und das austretende Fett in den Rotkohl tropfen kann. Entenkeulen 75 Minuten braten. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.

Apfel schälen und raspeln. Rotkohl und Entenkeulen aus dem Ofen nehmen. Äpfel unter den Rotkohl mischen, mit Johannisbeergelee, Essig und Salz abschmecken.

Tim Mälzer am 19. Januar 2019