Entenkeulen mit Steckrübengemüse

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Entenkeule(n)
» Salz & Pfeffer
» 2 Zwiebel(n)
» 600g Kartoffel(n)
» 3 EL Öl
» 800g Steckrüben
» 2 EL Butter/Margarine
» 2 EL Zucker
» 1/2 Bd. Petersilie
» 100ml Weißwein
» 50g Schlagsahne
» 1 EL Mehl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Entenkeulen waschen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen auf die Fettpfanne des Ofens legen. Im heißen Ofen bei 150°C ca. 1 Stunde braten. Zwiebeln schälen, vierteln und zu den Entenkeulen geben. Nach und nach 1/2l Wasser angießen.

2. Kartoffeln waschen und in heißem Öl ca. 20min braten. Dabei ab und zu wenden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Steckrübe schälen, waschen und in feine Stifte schneiden. In heißem Fett ca. 3min dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 100ml Wasser angießen, aufkochen, ca. 5min garen. Petersilie waschen, trckenschütteln. Blätter, bis auf etwas zum Garnieren, abzupfen, hacken und zum Gemüse geben.

4. Keulen aus dem Ofen nehmen, warm stellen. Bratfond durch ein Sieb gießen, mit Wein aufkochen. Sahne mit Mehl glatt rühren. Soße damit binden. Alles anrichten und mit übriger Petersilie garnieren.

Nährwerte: 950kcal/E57g/F64g/KH32g pro Portion

angelegt am: 05.05.2005 Rezept-Nr: 1902

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke