

# Kochen mit Klaus

## Entenkeulen mit Möhren-Erbsengemüse

Zutaten: (Für 3 Personen)

- 3 Entenkeulen (à 350 g), 1 Zwiebel, 2 Knobizehen, 250 g Suppengrün
- Pfeffer, Salz, Hähnchengewürz, Öl, 300 ml Rotwein, Bratensaft,
- 400 ml Entenfond, 2 EL Majoran, 500 g Möhren, 40 g Butter,
- 2 TL Zucker, 150 g TK-Erbsen, TK-Petersilie, 100 ml Sahne

Zubereitung:

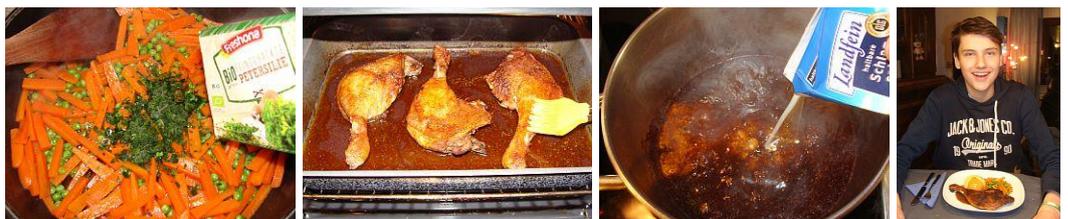
1. Gemüse putzen. Möhren in Spalten schneiden. Zwiebel u. Suppengrün grob, Knobi klein würfeln. Keulen waschen u. trockentupfen. In heißem ÖL 5 Min. auf der Hautseite anbraten, dann 3 Min. auf der Unterseite. Keulen auf eine Fettschale legen, mit Salz, Pfeffer u. Hähnchengewürz würzen. ½ Entenfond u. ½ Rotwein angießen, Majoran zugeben, im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 1 Std. braten.



2. Suppengrün, Zwiebeln u. Knobi mit Bratfett in einem Topf glasig dünsten, mit restl. Wein u. Fond ablöschen u. bei starker Hitze ca. 30 Min. reduzieren. Sauce passieren, in den Topf geben u. warm halten.



3. Keulen mit kaltem Salzwasser bestreichen u. bei 275°C mit dem Grill weitere 15 Min. knusprig braten. Fettpfanne herausnehmen, Keulen entnehmen u. warm stellen. Keulenfond zum eingekochten Fond geben, Saucenbinder u. Sahne einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft abschmecken.



4. Währenddessen Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker einrühren u. karamellisieren. Möhren darin anbraten, mit Salz u. Pfeffer würzen, Erbsen u. Petersilie unterheben.

*Tipp des Chaoten: Dazu Klöße servieren.*



Erstellt von Klaus am 08.01.2017