

Gebratene Entenkeule mit Brez'nknödel und Rotkohl



Für 4 Portionen

Entenkeule

4 Entenkeulen
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Zweig Thymian

Rotkohl

1 kleiner Kopf Rotkohl
0,25 l Rotwein
0,25 l Apfelsaft
Lorbeerblatt, Nelke, Wacholderbeere, Zimt-
stange
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Brez'nknödel:

4 trockene Brez'n
2 Eier
1 kleine Zwiebel
125 ml Milch
30 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss
Gehackte Petersilie

Entensauce:

Entenabschnitte
1 l Entenfond
1 Karotte, Sellerie, Zwiebel
20 g Speisestärke

Entenkeule:

- Entenkeulen säubern und würzen
- Bei 180°C im Ofen braten
- Je nach Größe ca. 40 Minuten garen

Rotkohl:

- Rotkohl in feine Streifen schneiden
- Die Streifen zusammen mit den anderen Zutaten in einem Topf kochen, bis der Rotkohl weich ist

Brez'nknödel:

- Die trockenen Brez'n klein schneiden
- Zwiebeln in einer Pfanne glasig anschwitzen, mit der Milch ablöschen, Butter zugeben und aufkochen
- Die kochende Milch über die kleingeschnittenen Brez'n geben und einweichen lassen.
- Masse abkühlen lassen
- Die Eier und Petersilie zugeben und gründlich vermischen.
- Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken
- Masse zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie einschlagen
- Jetzt in Aluminiumfolie einschlagen



und straff festziehen

- in einen Topf mit kochendem Wasser geben und die Rolle 20 Minuten ziehen lassen
- Auspacken, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und in Öl anbraten

Entensauce:

- Zwiebeln, Karotte, Sellerie mit Entenabschnitten gut anbraten
- mit Rotwein ablöschen und den Entenfond zugeben
- 30 Minuten kochen lassen.
- Durch ein Sieb abpassieren und wieder zum kochen bringen
- auf zwei Drittel einreduzieren lassen
- Preiselbeeren zugeben
- Speisestärke mit Wasser anrühren und mit einem Schneebesen in die Sauce einrühren
- 2 Minuten kochen lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Unsere AIDA Rezepte der
Woche finden Sie
unter www.aida.de/rezepttipp**