

ENTENKEULE MIT APFELROTKOHL

Kategorie: **ABENDESSEN** **FLEISCH** **GEFLÜGEL** **MITTAGESSEN**



Zutaten für 1 Portion:

- 130 g Entenkeule
- 2 Prisen Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 Blatt Salbei
- 1 Esslöffel Butterschmalz
- 100 ml Geflügelfond
- 350 g Rotkohl
- 0.5 Stück Apfel
- 0.5 Stück Zwiebel
- 2 Esslöffel Apfelessig
- 130 ml Wasser
- 1 Stück Gewürznelke
- 1 Stück Lorbeerblatt
- 0.25 Stück Orange

ZUBEREITUNG:

Die Entenkeule abspülen und trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Salbei einreiben. Den Backofen parallel auf 160 °C vorheizen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Keulen rundum goldbraun anbraten. Anschließend in eine geeignete Form geben, mit Geflügelfond übergießen und in den Ofen stellen. Für ca. 90 Minuten schmoren. Ab und an mit dem Fond übergießen.

Den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Die Äpfel und die Zwiebel klein würfeln. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und Zwiebel- sowie Apfelwürfel darin anschwitzen.

Rotkohl dazu geben, Essig und Wasser unterrühren. Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeer hinzugeben und alles leicht köchelnd für ca. 45 Minuten garen. Zwischendurch darauf achten, ob genügend Flüssigkeit im Topf ist, eventuell etwas nachgießen.

Die Entenkeulen mit etwas Orangensaft beträufeln, mit einer Orangenscheibe garnieren und mit dem Rotkohl anrichten.