

Entenkeulen mit Rote Bete à la Rotkohl und Mandel-Mohn-Knödel

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 90 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 Zwiebeln
- 1 kg Rote Bete (vorzugsweise kleine Knollen)
- 1 EL Butterschmalz
- 3 Lorbeerblätter
- 3-4 EL Rotweinessig
- 150 ml Hühnerkraftbouillon, z.B. von Knorr
- Jodsalz
- 4 kleine Entenkeulen (a ca. 200 g)
- 1 EL Honig
- 1 TL Five-Spice Gewürzmischung
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 EL Olivenöl
- 8 Stk. PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 2 EL Butter oder Margarine
- 75 g Mandelblättchen
- 30 g gemahlener Blaumohn
- 1 säuerlicher Apfel
- 2 TL Feine Speisestärke
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 2-3 EL Johannisbeergelee

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	4323 kJ
Energie (Kilokalorien):	1033 kcal
Fett:	55 g
davon gesättigte Fettsäuren:	16 g
Kohlenhydrate:	86 g
davon Zucker:	36 g
Ballaststoffe:	15 g
Eiweiß:	42 g
Salz:	2,8 g

Zubereitung

1. Für die Entenkeulen mit Rote Bete à la Rotkohl und Mandel-Mohn-Knödel 4 Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. 1 kg Rote Bete schälen (am besten mit Einweghandschuhen, weil sie stark färben) und in Spalten schneiden.

2. 1 EL Butterschmalz in einem weiten Bräter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Rote Bete und 3 Lorbeerblätter zugeben und unter Rühren 5 Minuten mitdünsten. 3-4 EL Rotweinessig und 150 ml Brühe zugießen, salzen und aufkochen.

3. 4 Entenkeulen kalt abspülen und trocken tupfen. 1 EL Honig, 1 TL Gewürzmischung, 1 TL Paprika, Salz und 2 EL Wasser verrühren. 2 EL Öl kräftig unterrühren. Entenkeulen mit Würzöl einreiben und gründlich einmassieren.

4. Den Ofen auf 200 °C (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Den Bräter mit der Roten Bete ohne Deckel auf den Ofenboden stellen und ein Ofengitter auf die mittlere Schiene schieben. Die Entenkeulen auf das Gitter legen, dass sie über dem Bräter liegen und das austretende Fett in die Rote Bete tropfen kann. Auf diese Weise 1 ¼ Stunden braten. Nach 30 Minuten die Temperatur auf 180 °C reduzieren.

5. Inzwischen 8 PFANNI Kartoffel Knödel nach Packungsanweisung zubereiten, abtropfen lassen. 2 EL Butter in einer Pfanne zerlassen. 75 g Mandelblättchen und 30 g Mohn zugeben. Knödel hineinsetzen und in der Mandel-Mohn-Butter schwenken, bis die Mandelblättchen goldbraun und die Knödel gleichmäßig überzogen sind.

6. Apfel schälen und raspeln. Rote Bete und Entenkeulen aus dem Ofen nehmen. Lorbeerblätter aus der Roten Bete entfernen, Apfel untermischen. Rote Bete auf dem Herd erhitzen. 2 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, in die Rote Bete rühren und einmal aufkochen lassen. Blättchen von 1/2 Bund Petersilie zupfen und fein hacken. Mit 2-3 EL Johannisbeergelee, Essig und Salz abschmecken. Entenkeulen mit Rote Bete à la Rotkohl und Mandel-Mohn-Knödel anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Backzeit: 75 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen