

Gewürz-Entenkeule mit Kartoffelplätzchen

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 140 min | normal

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 kleine Entenkeulen (a ca. 200 g)
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 2 Zwiebeln
- 4 Äpfel
- 5 EL Pflanzenöl oder Butterschmalz
- 1 Prise Pfeffer
- Jodsalz
- 4 Scheiben Bacon
- 200 ml Apfelsaft (ersatzweise Cidre)
- 1 EL Honig
- 500 ml Geflügelbrühe, z.B. von Knorr oder Entenfond
- 60 g Walnüsse
- 1 Innenbeutel PFANNI Kartoffel Püree - Das Komplette
- 1 Ei
- 25 g tiefgekühlte Petersilie
- 1 EL Feine Speisestärke
- 1 TL getrockneter Rosmarin (ersatzweise 1 Zweig frischer Rosmarin)
- 6 EL MONDAMIN Klassische Mehlschwitze, dunkel
- 4 EL Kochsahne (15% Fett)

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3989 kJ
Energie (Kilokalorien):	954 kcal
Fett:	62 g
davon gesättigte Fettsäuren:	19 g
Kohlenhydrate:	57 g
davon Zucker:	32 g
Ballaststoffe:	6,2 g
Eiweiß:	38 g
Salz:	2,7 g

Zubereitung

1. Für die Gewürz-Entenkeule mit Kartoffelplätzchen 4 Entenkeulen mit 2 EL Lebkuchengewürz einreiben und etwa 1 Stunde ziehen lassen. 2 Zwiebeln schälen und würfeln. 4 Äpfel halbieren, Kerngehäuse entfernen und achteln.

2. 1 EL Öl oder Schmalz erhitzen. Keulen pfeffern und salzen, mit je 1 Scheibe Bacon umwickeln und bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten rundherum braten. Keulen, Zwiebeln, 200 ml Apfelsaft, 1 EL Honig, 2 Äpfel und 500 ml Brühe oder Fond in einen Bräter oder in eine große feuerfeste Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft 180 °C/Gasherd Stufe 4) ca. 50 Minuten braten.

3. Für die Kartoffelplätzchen 60 g Walnüsse fein hacken. Pfanni Kartoffelpüree nach Packungsanweisung mit 250 ml Wasser zubereiten. Ei, Walnüsse, 25 g Petersilie und 1 EL Speisestärke unter das Püree mischen, zu einer Rolle mit 6 cm Durchmesser formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Restliche Apfelspalten und 1 TL Rosmarin zu den Keulen geben und weitere 20 Minuten backen. Danach Keulen aus der Soße nehmen und warm stellen. 6 EL Mondamin Mehlschwitze „dunkel“ und 4 EL Sahne einrühren, kurz aufkochen. 4 EL Öl oder Schmalz erhitzen und die Kartoffelplätzchen von jeder Seite ca. 4 Minuten bei schwacher Hitze braten.

5. Gewürz-Entenkeule mit Kartoffelplätzchen servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passt Rotkohl mit Maronen.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 140 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