

Ente Rezept

Zubereitet mit: Knorr

ca. 100 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 4 kleine Entenkeulen (a ca. 200 g)
- Jodsalz, Pfeffer
- 800 g mittelgroße Kartoffeln
- 12 frische Knoblauchzehen
- 1 TL getrockneter Thymian
- 2 EL Olivenöl
- 1 Topf KNORR Bouillon Pur Huhn
- 1 kleiner Kopf Rotkohl
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 3 EL Rotweinessig
- 1 TL Zucker

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2597 kJ
Energie (Kilokalorien):	621 kcal
Fett:	37 g
davon gesättigte Fettsäuren:	10 g
Kohlenhydrate:	34 g
davon Zucker:	9,1 g
Ballaststoffe:	6,1 g
Eiweiß:	33 g
Salz:	1,7 g

Zubereitung

1. Entenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben und mit der Hautseite nach unten in einen großen Bräter oder auf ein tiefes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C 35 Minuten garen.

2. Kartoffeln schälen und halbieren. Kartoffelhälften mit 9 ganze Knoblauchzehen, Thymian und 2 EL Olivenöl vermischen. KNORR Bouillon Pur Huhn in 250 ml kochendes Wasser einrühren. Entenkeulen wenden, Kartoffeln und Bouillon zufügen. Weitere ca. 45 Minuten garen. Zwischendurch mit dem Bratensaft übergießen.

3. Inzwischen Rotkohl halbieren, den mittleren festen Strunk herausschneiden. Kohl in dünne Streifen

schneiden. Zwiebeln und restlichen Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebeln im heißen Öl glasig dünsten, Rotkohl, Knoblauch, Essig, Zucker und 1/8 l (125 ml) Wasser zufügen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten garen. Bei Bedarf etwas Wasser zufügen. Mit Salz abschmecken.

4. Entenkeulen mit gerösteten Kartoffeln und Rotkohl servieren. Kartoffeln mit frischem Thymian bestreuen.

Tipps zu diesem Rezept

Fügen Sie ein Glas trockenen Rotwein zu den Entenkeulen hinzu. Rotkohl mit etwas Johannisbeergelee abschmecken.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 20 min Kochzeit: 80 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