WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenkeule mit Cranberry-Rotkohl

Zutaten (für 4 Personen):

4 Entenkeulen
5 Zwiebeln
500 ml Gemüsebrühe
3 EL Butterschmalz
1 Glas Rotkohl
100 g Cranberrys
1 TL Lebkuchengewürz
Salz und Pfeffer
500 g Kloßteig
200 ml Rotwein
2 EL Crème fraîche
4 EL Saucenbinder
40 g Panko

Nährwerte:

Pro Portion ca. 1149 kcal, 52 g Fett, 72 g Kohlenhydrate, 84 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 120 Minuten

Entenkeule mit Cranberry-Rotkohl

Zubereitung:

1. Entenkeulen mit 4 Zwiebeln und Gemüsebrühe für 90 Minuten bei 180 Grad garen. Gelegentlich mit dem Fond übergießen.

2. Letzte Zwiebel in 1 EL Butterschmalz dünsten.
   Mit Rotkohl, Cranberrys und ½ TL Lebkuchengewürz 20 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Sterne aus dem Kloßteig ausstechen und in 2 EL Butterschmalz goldbraun anbraten.

Entenkeule mit Cranberry-Rotkohl

4. Entenkeulen aus dem Ofen nehmen…

5. …Sauce in eine Pfanne geben, Rotwein dazugeben, reduzieren lassen, Crème fraîche, ½ TL Lebkuchengewürz und Saucenbinder einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Panko in 1 EL Butterschmalz anrösten.

7. Alles zusammen anrichten, mit Pankobröseln bestreuen und festlich

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenkeule mit Cranberry-Rotkohl

genießen!

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**