

Entenkeule im Römertopf

Zutaten für 4 Personen

4	Enten-Keulen
1 mittelgroße	Zwiebel
3 mittelgroße	Möhren
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung:

Den Römertopf mindestens 15 Minuten wässern. Die Entenkeulen waschen, gut abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel und Möhren schälen in Stücke schneiden und in den gewässerten Römertopf geben. Die Entenkeulen auf das Gemüse legen. Den Römertopf in den kalten Backofen stellen, dann auf 180 Grad Ober/Unterhitze einstellen und 2,5 Stunden schmoren.

Anschließend einen Teil des ausgetretenen Fettes und das Gemüse in einen Topf als Basis für die Soße geben. Die Entenkeulen noch 15 Minuten im offenen Römertopf braten.

Das Gemüse pürieren, mit Orangensaft und Hühnerbrühe abschmecken und mit aufgelöster Speisestärke andicken.

Dazu Knödel (Semmel- oder Kartoffel-) und Rotkohl.