

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Entenkeulen mit Rotkohl

(Sendung vom 19.11.2011)

Zutaten

- 1 kg Rotkohl
- Salz
- 2 El Zucker
- 4 Zwiebeln
- 1 El Butterschmalz
- 3 Lorbeerblätter
- 3-4 El Rotweinessig
- 150 ml Rotwein (oder Geflügelbrühe)
- 4 Entenkeulen (à 300 g)
- 1 El Honig
- 1 Tl Five-Spice-Gewürzmischung
- 1 Tl edelsüßes Paprikapulver
- 2 El Olivenöl
- 1 säuerlicher Apfel
- 2-3 El Johannisbeergelee

Zubereitung

1. Vom Rotkohl die äußeren Blätter entfernen und den Strunk keilförmig herausschneiden. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln. In einer großen Schüssel mit Salz und Zucker würzen und mit den Händen kräftig durchkneten. Zwiebeln in feine Streifen schneiden.
2. Butterschmalz in einem weiten Bräter erhitzen. Zwiebeln darin andünsten. Kohl und Lorbeerblätter zugeben und 5 Min. unter Rühren mitdünsten. 3 El Essig und Rotwein zugießen und aufkochen.
3. Von den Entenkeulen den Oberschenkelknochen herausschneiden. Honig, Five-Spice-Gewürz, Paprikapulver, Salz und 2 El Wasser verrühren. Olivenöl kräftig unterrühren. Entenkeulen mit dem Würzöl mischen, dabei gründlich einmassieren.
4. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert). Den Bräter mit dem Rotkohl ohne Deckel auf den Ofenboden stellen und ein Ofengitter in die mittlere Schiene schieben. Die Entenkeulen so auf das Gitter legen, dass sie über dem Bräter liegen und das austretende Fett in den Rotkohl tropfen kann. Auf diese Weise 1:15 Std. braten. Nach 30 Min. die Temperatur auf 180 Grad reduzieren.
5. Apfel schälen und raspeln. Rotkohl und Entenkeulen aus dem Ofen nehmen. Äpfel unter den Rotkohl mischen, mit Johannisbeergelee, Essig und Salz abschmecken.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 1:30 Stunden