

Glasierte Entenkeule

mit Serviettenknödel



**ZUTATEN
FÜR 4 PORTIONEN:**

Für die Ente

4 Entenkeulen TK, 2 Zwiebeln, 300 ml Weißwein, 500 ml Geflügelbrühe, 4 EL Apfelsaft, 1 EL Honig, 1 EL Senf, Öl für den Bräter, Salz, Pfeffer

Für die Sauce

3 Orangen (heiß abgewaschen), 300 ml Geflügelbrühe, 4 EL Butter, 2 EL Honig, 2 EL Wasser, 1 EL Whisky, 1 TL Stärke, 1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer

Für die Knödel

4 Brötchen vom Vortag, 2 Eier, ½ Bund Petersilie, 250 ml lauwarme Milch, 4 EL Semmelbrösel, 2 EL Butter

Für den Birnen-Rotkohl

2 Birnen, 500 g Rotkohl, 3 EL Butter, 2 EL Essig, 1 TL Honig, Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Ofen auf 170° C Umluft vorheizen und Brötchen klein würfeln, in der lauwarmen Milch einweichen, dann die aufgetauten Entenkeulen ringsherum mit Salz und Pfeffer einreiben.
2. Zwiebeln vierteln und Bräter einfetten, Entenkeulen mit Zwiebeln, Weißwein und Brühe zugeben und für eine Stunde im Ofen abgedeckt garen (etwa alle 20 Minuten wenden und mit Flüssigkeit aus dem Bräter übergießen).
3. Birnen vom Kerngehäuse befreien, klein würfeln und mit Butter anschwitzen, Honig und Essig dazugeben und alles für 2-3 Minuten karamellisieren.
4. Rotkohl dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 20-30 Minuten abgedeckt bei geringer Hitze köcheln lassen.
5. Die Schale der Orangen fein raspeln, Saft auspressen und Butter in einem Topf leicht anbräunen, mit Whisky ablöschen und Orangensaft, Abrieb, Zimt, Salz, Pfeffer und Honig dazugeben, um alles unter Rühren für einige Minuten zu köcheln. Orangensauce mit Geflügelbrühe aufgießen, weitere 8-10 Minuten bei geringer Hitze abgedeckt

- köcheln lassen, Stärke mit Wasser vermischen und in die Orangensauce rühren (ab jetzt nicht mehr kochen lassen).
6. Die Brötchenmasse mit Semmelbröseln, Eiern, und fein gehackter Petersilie vermengen – alles auf Frischhaltefolie geben, einschlagen und zu einer länglichen Rolle formen (die Enden der Folie fest verschließen und dann alles mit Alufolie umwickeln).
7. Topf mit Wasser aufsetzen, zum Kochen bringen und die Knödelrolle darin für 10-15 Minuten garen – im Anschluss gut abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und goldbraun in Butter braten.
8. Senf, Honig, Apfelsaft, Salz und Pfeffer verrühren und Entenkeulen zum Ende der Garzeit großzügig glasieren – anschließend noch eine halbe Stunde offen im Ofen backen.
9. Sobald die Entenkeulen zart sind, überschüssige Flüssigkeit unter die Orangensauce rühren und alles auf vorgewärmten Tellern anrichten.