



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Barbarie Entenkeule im Römertopf mit Semmelknödel und Rotkohl

4 Barbarie Entenkeulen
1 große Zwiebel
6 Möhren
2 Orangen (200 ml Orangensaft)
1-2 TL Thymian
1-2 TL Majoran
1-2 TL Geflügelbrühe
Salz und Pfeffer



**Barbarie Entenkeule im Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen. Die Orangen auspressen. Die Möhren und die Zwiebel putzen und grob klein schneiden und in den **gewässerten** Römertopf geben. Auf die Möhren und die Zwiebel gibt man Thymian und Majoran.

Auf das Gemüse legt man dann die Entenkeulen mit der Hautseite nach oben. den Römertopf mit dem ebenfalls **gewässerten** Deckel verschließen.

Der Römertopf kommt in den **kalten** Backofen für 2 std. und 30 min. den man auf 180 Grad Ober/Unterhitze einstellt.

Nach 2 std. und 30 min. nimmt man die Entenkeulen kurz aus dem Römertopf. Das Gemüse, aus dem Römertopf füllt man

mit einem Schaumlöffel in einen Topf um. Von dem Fett aus dem Römertopf benötigt man evtl. etwas für die Sauce. Die Möhren und die Zwiebel haben schon einiges an Fett aufgezogen, wer es nicht so Fett mag kann das ganze Fett aus dem Römertopf entsorgen.

Jetzt gibt man die Entenkeulen wieder zurück in den Römertopf. Der Römertopf kommt jetzt nochmal für 15-20 min. zurück in den Backofen, aber ohne Deckel.

Sauce: Zu der Möhren-Zwiebelmischung, gibt man den Orangensaft, 1-2 TL Geflügelbrühe und evtl. etwas von dem Entenfett. Alles am besten mit einem Pürierstab pürieren. Vor dem servieren nochmal kurz aufkochen und abschmecken.

Semmelknödel und Rotkohl passen am besten dazu.