



# Gebratene Barbarie Entenkeulen auf bunten Balsamico Berglinsen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein unkompliziertes Rezept - Einfach, lecker und schnell zu kochen.

## Zutaten

- 4 Stck männliche Barbarie Entenkeulen à 250g
- 150g kleine Berglinsen
- 2 Schalotten
- 1 Möhre
- 1 Stange Frühlingslauch
- 50g Knollensellerie
- Etwas frischen Majoran
- etwas frischen Thymian
- Etwas Beifuss
- 1 Knoblauchzehe
- 600g kleine, frische Kartoffeln mit Schale (Drillinge)
- 30g mageren, gewürfelten Speck
- 1 Fleischtomate in Würfel geschnitten
- Etwas gehackte Petersilie
- Etwas Balsamico
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die Balsamico Berglinsen:

## **Schritt2**

Die Berglinsen gut waschen, den Speck und die gehackte n Schalotten , 2-3 min. anschwitzen

## **Schritt3**

Die Linsen dazu geben, salzen, pfeffern und die gewürfelte Möhre und den Frühlingslauch dazu geben, 35-40 Minuten leise

## **Schritt4**

„al dente “kochen.

## **Schritt5**

Kurz halten und säuerlich mit etwas Balsamico abschmecken.

## **Schritt6**

Zuletzt die gewürfelten Tomaten unterheben.

## **Schritt7**

Die Majorankartoffeln.

## **Schritt8**

Die kleinen Kartoffeln gut waschen, halbieren, salzen und die Schnittflächen mit frischem, gehackten Majoran bestreuen.

## **Schritt9**

Die Entenkeulen:

## **Schritt10**

Waschen, mit Küchentrepp trocken tupfen, salzen, pfeffern und rund herum in in einer Stielpfanne in Butterschmalz goldgelb anbraten.. Zu den Majorahnkartoffeln geben, obenauf legen .

## **Schritt11**

Alles 45-50 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben, garen.

## **Schritt12**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt13**

Entenkeulen auf dem Linsengemüse anrichten, Majorankartoffel drum herum drapieren.

**Rezeptart:** Geflügel **Tags:** einfach, rustikal, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-barbarie-entenkeulen-auf-bunten-balsamico-berglinsen/>