



Gefüllte Entenkeulen mit gebutterten Rosenkohlblättern

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine vereinfachte Variante, eine schicke Alternative zur Weihnachtsgans / Ente

Zutaten

- 4 frische, große Entenkeulen
- (Von einer männlichen, deutschen Bauernente oder Barbarieente)
- ¼ trockener Weißwein
- 1 Gläschen brauner Entenfond aus dem Supermarkt
- 1 Tl Butter und Öl zum anbraten
- Salz, Pfeffer, etwas gehackter Beifuss
- Für die Füllung:
 - 1 El Butter
 - 1 kleiner Apfel in Würfeln
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 2 - 3 weiche Kurpflaumen in Würfeln
 - 2 weiche Aprikosen in Würfeln
 - 2 El Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer
- Für die Serviettenknödel:
 - 3 - 4 Stück altbackene Brötchen in dünnen Scheiben
 - 2 El Semmelbrösel
 - 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
 - 3 El gehackte Petersilie
 - Ca. heiße 1/8 l Milch
 - 2 ganze Eier
 - 2 El Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, etwas geriebene Muskatnuss
- Das Gemüse:
 - 300 g großer, frischer Rosenkohl
 - Etwas Brühe oder Gemüsefond
 - Etwas Walnussöl und Butter, zum anschwenken
- Salz, Pfeffer, 1 Strich Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung;

Schritt2

Die Entenkeulen zunächst unter fließendem Wasser waschen und trocken tupfen. Den oberen Knochen nur bis zum Gelenk auslösen, den unteren dran lassen, Die Öffnung etwas erweitern, auslegen, salzen, pfeffern und etwas gehackten Beifuss bestreuen.

Schritt3

Die Füllung:

Schritt4

Die Zwiebeln mit den Äpfeln etwas anschwitzen, salzen, pfeffern und mit 1 Msp. Zimt würzen, Pflaumen, Aprikosen und Semmelbrösel dazu geben.

Schritt5

Nunmehr in die Keulen geben, überstehendes darüber schlagen, ev. mit Zahnstocher verschließen.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Die Keulen in eine gefettete Kasserolle setzen, mit Butter bestreichen und mit dem Wein angießen. Für 90 min. in den auf 160° C vorgeheizten Backofen schieben und langsam und schonend garen. Zwischendurch immer wieder begießen und wenn der Wein verdunstet ist, mit dem Entenfond weiter nachgießen.

Schritt8

Danach prüfen,(ev. noch etwas nach schieben), goldgelb, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt9

Heraus nehmen, warm halten. Den Bratenfond auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken, ev. leicht mit Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt10

Die Semmelknödel:

Schritt11

Die Brötchenscheiben zunächst mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen und mit der

erhitzten Milch übergießen.

Schritt12

Etwa 10 min. abgedeckt durchziehen lassen. Dann die glasig angeschwitzten Zwiebeln mit den Eiern und der Petersilie zum Brot geben, unterarbeiten.

Schritt13

Die Semmelknödelmasse nunmehr auf eine ausgelegte Klarsichtfolie geben, einrollen und in siedendem Salzwasser 8 - 10 min. garen.

Schritt14

Etwas auskühlen lassen und in fingerdicke Scheiben schneiden.

Schritt15

In brauner Butter von jeder Seite 2 min. goldgelb braten.

Schritt16

Die Rosenkohlblätter:

Schritt17

Die großen, äußeren Blätter abnehmen, die „Herzen“ vierteln.

Schritt18

Die Herzen für ca. 6 min. in Brühe oder Gemüsefond garen, dann die Blätter für weitere 5 - 6 min. dazu geben, auf einem Küchensieb abgießen, abkühlen lassen.

Schritt19

In Walnussöl und braune Butter zunächst die Herzen anbraten, etwas zeitversetzt die Blätter dazu gebe. Mit Salz, Pfeffer und einem Strich Muskatnuss würzen.

Schritt20

Anrichtevorschlag:

Schritt21

Die Entenkeulen nur einmal schräg tranchieren und an den Rosenkohlblättern anrichten; die Soße drum herum geben und 2 - 3 Semmeltaler dazu legen.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** schnelle

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefuellte-entenkeulen-mit-gebutterten-rosenkohlblaettern/>