

Geschmorte Barbarie Entenkeulen à la Orange



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:15 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '75', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der französische Klassiker, einfach, schnell, lecker

Zutaten

- 4 frische Barbarie Entenkeulen à 250 - 300 g
- 1/2 l trockener Rotwein Pinot Noir (wahlweise Weine wie Zinfandel, Malbec, Côte du Rhône, Chianti)
- 2 Orangen, hiervon der Saft und Abrieb
- 1/2 Zitrone, hiervon der Saft und Abrieb
- 1 Gläschen brauner Entenfond aus dem Supermarkt
- 2 cl Grand Marnier Cordon Rouge Triple Orange Liqueur (oder wahlweise anderer Orangenlikör)
- Thymian

- 1 Lorbeerblatt
- Etwas Beifuss
- 150 g Pfifferlinge
- 300 g Stangenbohnen
- 200 g Schalotten
- 2 Schalotten, fein geschnitten
- 3 El glatte Petersilie frisch
- 30 g Markenbutter
- Butaris Butterschmalz (oder andere Marke)
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Das Vorbereiten der Entenkeulen:

Schritt2

Die Babarie Keulen einen Tag vorher, in Rotwein, dem Orangensaft und der Schale einer Orange und einer 1/2 Zitrone, , Pfefferkörnern,

Schritt3

1 - 2 Lorbeerblätter, etwas Beifuss und Thymian einlegen.

Schritt4

Der Ansatz:

Schritt5

In einem ausreichend großen Bräter, etwas Butterschmalz erhitzen und die gewürzten, leicht gemehlten Entenkeulen von allen Seiten goldbraun anbraten.

Schritt6

(Durch das Mehlen der Entenkeulen erhält man eine leichte Bindung des Schmorfonds)

Schritt7

Mit dem " Einlegefond " und dem Bratensaft aufgießen und leise

Schritt8

Zwischen 45 Min. und einer Stunde schmoren lassen, wenden, und nochmals etwa eine Stunde schmoren; die Keulen sollen sehr schön weich geschmort sein.

Schritt9

Die Soße:

Schritt10

Den Bratenfond passieren, auf die benötigte Menge reduzieren, mit geriebenen Orangen und Zitronenschale und dem Orangenlikör nachschmecken. Ggf. etwas mit Speisestärke sämig binden, etwas kalte Butter untermixen, "aufmontieren "; nicht mehr kochen lassen.

Schritt11

In der Zwischenzeit:

Schritt12

Die Stangenbohnen putzen, ev. fädeln und in kochendem Salzwasser mit etwas Bohnenkraut "al dente" blanchieren. In Eiswasser abkühlen und schräg in 2 - 3 cm große " Rauten" schneiden.

Schritt13

Die Pfifferlinge putzen, nach Möglichkeit nicht waschen, sondern mit Küchenkrepp säubern; auf gleiche Größe schneiden.

Schritt14

Die fein geschnittenen Schalotten in Butter glasig anbraten und nach "Garpunkt", zuerst die Pfifferlinge und die geschälten, halbierten Schalotten dazu geben, 4 - 5 min. zusammen braten.

Schritt15

Dann folgen die in Rauten geschnittenen Bohnen; salzen pfeffern und die gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt16

Anrichtevorschlag:

Schritt17

Die Barbarie Entenkeulen auf / an dem Gemüse anrichten, mit wenig Orangensoße nappieren, den Rest extra reichen.

Schritt18

Dazu passen Teigwaren, Fingernudeln, Herzogin Kartoffeln oder schlicht und einfach tounierte Butterkartoffeln.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** barbarie ente, bohnen, orange, pfifferlinge, schalotten, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/geschmorte-barbarie-entenkeulen-a-la-orange/>