Barbarie-Entenkeulen

Kategorien:	Fleischgerichte, Geflügelgerichte, Schmorgerichte
Land / Stil:	k.A. / k.A.
Bewertung:	(noch nicht bewertet)



Zutaten

4 Stk. Barbarie Entenkeulen
2 Stangen Lauch
2 Karotten
2 große Zwiebel
1 L Rotwein
1 L Gemüsesuppe
2 TL Preiselbeeren
6 Stk. Pimentkörner
6 Stk. Wacholderbeeren
2 Stk. Lorbeerblatt
2 Zweige Rosmarin
etwas Thymian
etwas Ingwer
2 Stk. Nelken
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Als Beilage Bandnudeln und/oder Rotkraut

Zubereitung

Wurzelgemüse klein schneiden.
Die Entenkeulen salzen pfeffern und in einem Bratentopf von beiden seiten anbraten.
Nach dem anbraten die Keulen herausnehmen.
Das Wurzelgemüse in den Topf geben und Farbe nehmen lassen. (Darf ruhig etwas braun werden!)
Dann den Rotwein nach und nach angießen und Einkochen lassen (Er muß vollkommen verkocht sein!)
Danach die Gemüsesuppe dazugeben aufkochen lassen.
Gewürze dazugeben und die Keulen wieder dazu hineinlegen.
Ungefähr 70 min schmoren lassen, wenn nötig etwas Suppe zugießen.
Soße passieren und mit Mehlbutter binden.

Dazu serviert man Bandnudeln und/oder Rotkraut!