



Entenkeule - 4 Personen, 1 Stunde

1

Den Backofen Stufe Heißluft bei 210 Grad Celsius vorheizen.

2

Die Entenkeulen abwaschen, trocknen und in einen Bräter legen. Die Kräuter auf den Keulen verteilen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, Wein und Gemüsebrühe angießen, den Knoblauch in die Flüssigkeit legen und in den Backofen geben.

3

Nach etwa 20 Minuten Garzeit die Entenkeulenhaut mit einer feinen Gabel einstechen. Die Butter in den Bräter dazu legen. Die Entenkeulen weitere 20-25 Minuten zu Ende garen.

ZUTATEN

- 4 Stück Entenkeulen
- 2 Stück Knoblauch
- 2 Prisen Thymian
- 100 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 50 g Butter
- Salz
- Pfeffer schwarz, gemahlen



