

Entenkeulen mit Rotkohl und Klößen

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Entenkeulen
- Honig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Kopf Rotkohl
- 250 ml Balsamico-Essig
- 250 ml Brühe
- Schmalz
- 500 g Kartoffeln
- 2 Eigelb
- Muskat
- Mehl
- Stärke

Die Entenkeulen mit Salz, Pfeffer und Honig marinieren. Bei 160 Grad (Umluft) gut 90 Minuten im Backofen garen.

Unterdessen den Rotkohl in feine Streifen schneiden. Schmalz mit etwas Zucker karamellisieren lassen und den Rotkohl darin anbraten. Nach einiger Zeit mit dem Essig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Salzen und einige Minuten weichdünsten lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen, ausdämpfen lassen und pressen. Mit etwas Muskat würzen und mit den Eigelben, Mehl und Stärke zu einem relativ trockenen Teig verarbeiten. Diesen zu Klößen formen und in Salzwasser einmal aufkochen lassen. Danach einige Minuten ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Entenkeulen nochmal 10 Minuten auf 200 Grad knusprig backen lassen. Den Rotkohl mit etwas Stärke binden, dadurch bekommt er einen schönen Glanz.

Alles zusammen anrichten und gegebenenfalls mit einer kräftigen Entensoße servieren.

Sendung/Quelle: Nordmagazin

Sendetermin: 19.12.2019

Koch/Köchin: Daniel Bockholt

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen