

Entenkeulen im Backofen - ganz einfach

Zutaten für 4 Stück:

- 4 Entenkeulen
- 3 Äpfel
- 2 Zwiebeln
- Beifuß (2 Zweige, alternativ 1 EL Majoran)
- Wasser
- Salz



optional:

- 1 EL dunkler Soßenbinder

Arbeitszeit:	ca. 10 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 180 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 190 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle und entkerne die Äpfel, schneide sie in Viertel. Schäle und viertel die Zwiebeln. Gib die Äpfel und Zwiebeln in einen Bräter.
2. Wasche die Entenkeulen und reibe sie rundherum gründlich mit Salz ein. Dabei brauchst du nicht sparsam sein. Lege sie nebeneinander in den Bräter und verteile den Beifuß drumherum. Gieße so viel Wasser an, dass der Boden schwach bedeckt ist.
3. Schiebe den Bräter in den auf 150°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Ofen und backe die Entenkeulen bei geschlossenem Deckel etwa 1,5 Stunden.
4. Nimm dann den Deckel ab und bräune die Entenkeulen für 60 Minuten. Erhöhe die Temperatur dabei auf 180°C Ober-/Unterhitze, damit die Haut schön knusprig und goldbraun wird. Beschöpfe sie zwischendurch immer wieder mit dem Bratensud, damit das Fleisch schön zart wird und nicht austrocknet.

Wenn dir deine Entenkeulen dann noch nicht braun genug sind, kannst du die Temperatur auf 200°C erhöhen und sie noch ein paar Minuten weiterbräunen.

5. Nimm den Bräter aus dem Ofen. Lege die Entenkeulen in den Bräterdeckel oder auf ein Blech und stelle sie zum Warmhalten in den Ofen.
6. Püriere den Bratensud samt Apfel und Zwiebel zu einer cremigen Apfelsauce.

Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Wenn deine Sauce zu flüssig ist, kannst du sie mit Saucenbinder andicken. Verrühre dafür 1 EL Saucenbinder in einer Tasse mit etwas Wasser, gib ihn in die Sauce und koche sie kurz auf.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

