



Rezept für das perfekte Weihnachtsmenü

Knusprige Entenkeulen mit Rotkohl und Klößen

Zutaten für 4 Personen

- 4 Entenkeulen
- 1 Rotkohl, geht auch 1 Glas oder 1 Pckg. TK
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g zerlassene Butter
- 80 g Speisestärke
- 3 Eigelb
- frisch geriebene Muskatnuss
- 5-7 Lorbeerblätter
- Pfefferkörner
- 1 Zwiebel
- 1 EL Schmalz
- Nelken
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Entenkeule:

Keulen waschen, evtl. säubern und putzen. Keulen, 2-3 Lorbeerblätter und Pfefferkörner in einen Topf geben, mit Wasser bedecken. Aufkochen und zugedeckt bei geringer bis mittlerer Hitze ca. 45 Minuten köcheln lassen. Keulen aus dem Topf nehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und mit Salz würzen. Auf die Fettpfanne des Backofens legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 50 Minuten braten. 400 ml Entenbrühe abmessen. 100 ml Brühe nach ca. 30 Minuten auf die Fettpfanne gießen.

Rotkohl:

1 Zwiebel schälen und fein würfeln, Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Rotkohl, Nelken, 2 Lorbeerblätter zufügen, aufkochen und ca. 10 Minuten schmoren.

Kloßteig:

Kartoffeln schälen, kochen, ausdämpfen lassen und pressen. Mit etwas Muskat würzen und mit den 3 Eigelben, Mehl und Stärke zu einem relativ trockenen sowie glatten Teig verarbeiten. Einen großen Topf mit Wasser aufstellen und zum Kochen bringen. Aus dem Kloßteig ca. 12 Klöße formen und vorsichtig in das kochende Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren und die Klöße ca. 12-15 min in dem heißen Wasser ziehen lassen. Sobald sie an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig und können mit einer Schaumkelle herausgehoben werden.