

# Entenkeule



1 Entenkeule pro Person

- pfeffern, in einer kalten Pfanne auf der Hautseite erhitzen, rundum kross anbraten und salzen

- im Backofen zusammen mit Rosmarinzweigen bei 160° Umluft ca 30 – 45 Min. weiterbraten.

- nach ca 15 Min. Knoblauchzehen und geviertelte Schalotten zugeben

- 10 Min. ruhen lassen

Beilagen

- Grenaille-Kartoffeln ganz mit Schale und Rosmarinzweigen gebraten Salzen, pfeffern

- Möhren und Staudensellerie in Stücke geschnitten erst bissfest kochen, dann noch in Butter/Olivenöl mit einer Schalotte rösten. Salzen und pfeffern.

Da alles so schön kross und knackig wurde, habe ich keine Soße dazu gemacht.



*Guten Appetit!*