

**Marinierzeit** 2 Stunden  
**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten } 2¾ Stunden  
**Zubereitungszeit:** 125 Minuten }  
**Gesamtzeit** 4¾ Stunden

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Entenkeulen zu ca. 350 g	St.	4	6
Öl	EL	3	5
Wacholderbeeren	EL	½	¾
Pfefferkörner schwarz	TL	½	¾
Pimentkörner	St.	4	6
Gewürznelken	St.	2	3
Meersalz	TL	1	1½
Rotwein	ml	~ 100 -150	
Geflügelfond	ml	~ 200 - 300	

## VORBEREITEN:

1. Keulen waschen, abtrocknen, Fettränder abschneiden und die Haut mit spitzem Messer mehrfach einstechen.
2. Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Pimentkörner, Gewürznelken und Meersalz im Mörser zerkleinern.
3. Keulen mit Gewürzmischung einreiben und zugedeckt 2 Stunden einziehen lassen.

## ZUBEREITUNG:

1. Marinierte Keulen mit Öl in einem Bräter auf dem Herd von allen Seiten gut anbräunen. Überschüssiges Fett anschließend abgießen.
2. Rotwein und Fond angießen und die Keulen im geschlossenen Bräter im vorgeheizten Backofen 120 Minuten sanft garen.
3. Keulen herausnehmen, mit Salzwasser einpinseln und unter dem Grill ca. 10 Minuten kross bräunen.
4. Fond entfetten, einkochen, mit Mehlbutter binden und abschmecken.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

\* Kartoffel-Sellerie-Püree / Rotwein



Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	140		120
Grill	2. v. u.	250		5 - 10