

Geschmorte Entenkeule

Zutaten:

- 2 Keule(n) von der Ente (je 350 bis 450 g)
- 2 kleine Äpfel
- 1 Zwiebel(n)
- 1 Bund Majoran, frisch
- 250 ml Brühe
- 2 EL Maisstärke
- Salz (oder Spezial Fondor für Fleisch)

Zubereitung:

Zwiebel und Äpfel in kleine Stücke schneiden.

Die Entenkeulen von größeren Fettstücken befreien und mit Salz oder Fondor von außen einreiben. Dann ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mit der fettigen Seite nach unten in einem Topf anbraten (etwas Öl verwenden). Nach ca. 3-4 Minuten wenden und auch die Unterseite für 3 Minuten scharf anbraten. Etwa ein Viertel der Zwiebelwürfel zugeben und mit der Brühe aufgießen.

Die Keulen ca. 45 Minuten langsam schmoren lassen. Nach 45 Minuten wenden, Äpfel dazu und erneut 30 Minuten schmoren.

Nun restliche Zwiebelwürfel, Apfelstücke und Majoran zugeben und verrühren. Nochmals von jeder Seite ca. 10 Minuten schmoren. Danach die Keulen entnehmen und warm stellen. Die im Topf befindliche Soße mit dem Maismehl binden und kurz aufkochen. Soße abschmecken und die Keulen für ca. 5 Minuten hinein legen, so dass alles gut warm ist.