

Entenschenkel

Zutaten:

500 g Entenschenkel (2 Stück)
300 g kleine Kartoffeln
100 g Schalotten
1 cl Weinbrand
1 EL Butterschmalz
2 Knoblauchzehen
1 Stiel Rosmarin,
1 Stiel Thymian,
Salz,
Pfeffer

Zubereitung:

Die Entenschenkel waschen und trocken tupfen, rundherum mit Weinbrand, Salz und Pfeffer einreiben. Behutsam die Haut vom Schenkel lösen, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen dazwischen schieben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen, Kartoffeln rundum in heißem Schmand anbraten. Dann Zwiebeln, Knoblauch und Kartoffeln zugeben, Rosmarinnadeln und Thymianblättchen zugeben, schwenken und alles in eine feuerfeste Form geben, offen in den Ofen schieben. Insgesamt knapp eine Stunde braten, dabei Gemüse und Schenkel zweimal wenden

Druck-Version

