

Zutaten

- 4 Entenkeulen

Hauptgang

Entenkeulen

Entdecke unser köstliches Rezept für zarte Entenkeulen. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Salz, Pfeffer
2. Die Entenkeulen mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend mit der Hautseite nach unten in einen Bräter geben und etwas Wasser angießen. Die Entenkeulen bei 160 Grad für 25 Minuten, mit der Haut nach unten im Ofen garen. Dann die Entenkeulen wenden und weitere 20 Minuten mit der Hautseite nach oben garen. Wenn die Haut knusprig ist, kann die Keule serviert werden.