



## Zutaten

- 2 Entenkeulen
- 1 Zimtstange
- 1 Kardamom
- 1 EL Honig
- 2 EL Erdnussöl
- 20 g gelbe Currypaste
- 1 kleine Banane, 1 Apfel (ca. 80g)
- 2 Schalotten
- 1 Zitronengras
- 3 Limettenblätter
- 150 ml Kokosmilch
- 20 g Palmzucker (alternativ brauner Zucker)
- 1 mittelgroße Kartoffel und 1 Karotte
- 1/2 Paket Zuckerschoten
- 1 EL geröstete, gehobelte Mandeln

## Hauptgang

# Fruchtig-scharfes Entencurry

Entdecken Sie unser fruchtig-scharfes Entencurry mit Entenkeulen und exotischen Gewürzen. Jetzt nachkochen und genießen! | Kochateliers

## So wird's gemacht:

1. Die Gewürze fein mörsern, anschließend die Entenkeule damit einreiben. Mit Honig und Salz würzen und am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Entenkeulen im Backofen bei 100 °C Umluft ca. 3 Stunden garen. Anschließend etwas abkühlen lassen. Das Fleisch vom Knochen zupfen, Haut entfernen.
2. thailändische Fischsauce zum Würzen
3. Saft einer halben Limette
4. Die gelbe Currypaste in heißem Öl leicht anrösten. Grob geschnittene Schalotte, Apfelstücke und später Banane zugeben und leicht anschwitzen. Zitronengras, Limettenblätter und Ingwer zugeben, anschließend mit Geflügelbrühe angießen und Kokosmilch zugeben. Aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Kartoffeln grob würfeln und in der Curry-Soße, bei geschlossenem Deckel, ca. 15 Minuten garkochen. Dann das Keulenfleisch zugeben. Zuckerschoten und Karotten in feine Streifen schneiden. Gemüse zum Currysud geben und nochmals ca. 3 Minuten kochen. Anschließend mit der Fischsauce, Palmzucker und Limettensaft abschmecken. Zum Schluß die Mandeln hinzugeben.
5. Optional statt Kartoffeln etwas Reis zusätzlich kochen.