Enten-Keulen

Für 4 Portionen

4 Entenkeulen	4 TL Butter	4 Knoblauchzehen
4 Thymianzweige	2 Rosmarinzweige	Salz, Pfeffer
1 L Wasser	Öl	

Die Kräuterblättchen von den Zweigen zupfen und fein hacken. Den Knoblauch pressen. Die Kräuter und den Knoblauch mit der Butter verkneten.
Die Haut der Entenschenkel an einer Stelle lösen, sodass eine Tasche entsteht. Die Haut also nicht komplett abziehen. Die Kräuterbutter nun gleichmäßig in den Schenkeltaschen verteilen. Die Schenkel nun von außen gut salzen und pfeffern und mit der Hautseite nach unten in eine sehr leicht geölte Form legen.
Eine ofenfeste Schale mit 1 Liter Wasser füllen und mit in den Ofen stellen. So bleiben die Schenkel noch saftiger. Die Schenkel eine Stunde bei 160 °C (Ober-/Unterhitze) im Ofen garen. Danach die Schenkel wenden und nochmals eine Stunde im Ofen garen. Während der gesamten Garzeit immer wieder den austretenden Saft über die Schenkel gießen.

NN am 29. November 2024