



## *Entenkeule auf Honig und Rotwein*

### Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- 300 g rote Zwiebeln
- 400 g kleine und festkochende Kartoffeln
- 2 EL Öl
- 100 ml Rotwein
- 100 ml Geflügelfond
- 1 EL Honig
- Meersalz und Pfeffer

### Zubereitung:

Die Entenkeulen mit Meersalz und Pfeffer würzen. Rote Zwiebeln achteln, die Kartoffeln gründlich reinigen.

Öl in einem Bräter erhitzen und die Entenkeulen darin anbraten. Zwiebelstücke und Kartoffeln dazugeben und 20 Minuten mitbraten.

Anschließend mit Rotwein und Geflügelfond ablöschen. Den Bräter in den Backofen schieben und ca. 35 Minuten bei 180°C schmoren. Gelegentlich umrühren, zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

### Dazu passen:

Kartoffelknödel