



Entenkeule mit Reis-Kasserolle

Zutaten:

- 4 Entenkeulen
- Meersalz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL weiche Butter
- 200 g Reis
- ½ l Geflügelbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 2 EL Honig
- 1 EL gehackte, gemischte Kräuter
- 150 g Pfifferlinge
- 2 Möhren
- 2 EL Butter
- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen. Fleisch abrausen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit weicher Butter bestreichen.

Reis mit Brühe und Lorbeerblättern in einen Bräter geben. Die Entenkeulen darauf legen und zugedeckt ca. 45 Minuten im Ofen garen.

Temperatur auf 225°C stellen. Reis herausnehmen, warm halten. Geflügel mit Honig bestreichen, mit Kräutern bestreuen und offen weitere 10-15 Minuten braten, damit die Haut knusprig wird.

Gemüse putzen, Pilze feucht abreiben, Möhren waschen, in Scheiben schneiden. Alles 5 Minuten in heißer Butter dünsten. Unter den Reis heben, mit Rosmarin, Thymian und etwas Salz würzen. Entenkeulen auf dem Möhren-Pfifferlings-Reis anrichten.