



# Weihnachtliche Entenkeule an Rotkohl, dazu Kartoffelklöße, Honigkarotten und Thymiansoße



## LIEBER ENTSPANNEN?

Für ein entspanntes Weihnachtsmenü  
kannst Du die Entenkeulen  
und den Rotkohl  
schon eher zubereiten.



Entenkeulen



rote Zwiebel



Apfel



Rotkohlgewürz



Wildpreiselbeer-  
marmelade



geraspelter Rotkohl



Balsamico-Crème



Zwiebel



Thymian



Bratensoße



Kartoffelknödel



Mandelblättchen



Karotte



Blütenhonig

HAUPTPEISE

120 Minuten

Stufe 3

Beim Duft Deiner knusprigen Entenkeule aus dem Backofen wird die Vorfreude auf unseren Hauptgang bestimmt groß!  
Ganz klassisch wird sie mit Zwiebeln, Thymian und ausreichend Flüssigkeit zubereitet, die den Geschmack der Ente perfekt zur Geltung bringen. Die Kombination mit Apfelrotkohl, Honigkarotten, Kartoffelklößen und einer würzigen Thymiansoße macht Deinen Hauptgang zum unwiderstehlichen Highlight des Festtagsmenüs! Lass es Dir schmecken.

Wasche **Obst, Kräuter** und **Fleisch** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Erhitze Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **2 große Töpfe**, eine **Auflaufform**, **2 große Pfannen** (davon **1** mit **Deckel**), **1 kleinen Topf** und ein **Sieb**.



## 1 ROTKOHLE VORBEREITEN

**Rote Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Apfel** vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. In einem großen Topf **Öl\*** erwärmen, **Zwiebelwürfel** und **Apfelstücke** zugeben und für ca. 10 Min. dünsten. **Rotkohlstreifen**, **Balsamico-Crème**, **Wildpreiselbeermarmelade**, **Rotkohlgewürz**, **Zucker\*** und **Salz\*** unterrühren, mit heißem **Wasser\*** begießen und 45 Min. köcheln lassen.



## 4 KAROTTEN ZUBEREITEN

**Karotten** schälen, das Grün stutzen und **Karotten** längs vierteln.

In einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett **Mandelblättchen** rösten, bis sie duften. Anschließend aus der Pfanne nehmen.

## KLÖSSE GAREN

10 Min. vor Ende der Entschmorzeit in einem großen Topf leicht **gesalzenes\* Wasser** zum Kochen bringen.

**Klöße** hineingeben, kurz aufkochen lassen und ca. 20 Min. ziehen lassen.



## 2 ENTENKEULEN ZUBEREITEN

Schwache **Hühnerbrühe\*** vorbereiten.

In eine große, kalte Pfanne **Entenkeulen** mit der Hautseite nach unten legen, Pfanne stark erhitzen, **Zwiebelwürfel** zugeben und 2 – 3 Min. scharf anbraten, bis die Haut der Keule goldbraun ist. Dann wenden und weitere 1 – 2 Min. anbraten.

Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 5 KAROTTEN KARAMELLISIEREN

**Öl\*** und **Butter\*** in der Pfanne erhitzen und **Karottenviertel** darin 2 – 3 Min. anbraten.

**Salzen\***, **pfeffern\*** und mit **Wasser\*** ablöschen. Abgedeckt ca. 10 Min. köcheln lassen. Deckel abnehmen, Wasser verdunsten lassen, die **Hälfte** vom **Honig** zugeben und leicht karamellisieren lassen.

## FÜR DIE SOSSE & DIE KEULEN

Nach der Schmorzeit **Entenbrühe** mit **Zwiebeln** und **Thymian** aus der Form in einen kleinen Topf geben. Ofen auf Grillfunktion stellen. **Entenkeulen** 2 – 3 Min. grillen, sodass die Haut knusprig wird.



## 3 ENTENKEULEN SCHMOREN

**Entenkeulen**, **Zwiebelwürfel** und die **Hälfte** des **Thymians** in eine Auflaufform geben, mit vorbereiteter **Hühnerbrühe\*** auffüllen und abgedeckt ca. 90 Min. schmoren.

In der Zwischenzeit mit den **Karotten** fortfahren.



## 6 ENTENKEULEN ANRICHTEN

**Brühe** mit **Bratensoße**, restlichem **Honig** und **Thymian** aufkochen und ca. 5 Min. reduzieren lassen. Danach durch ein Sieb geben. Kurz stehen lassen und das Fett abschöpfen.

**Klöße** mit **Rotkohl** und **Karotten** auf Teller verteilen und mit **Mandelblättchen** bestreuen. **Thymiansoße** daneben verteilen und **Entenkeule** auf der **Soße** anrichten.

# 2 - 8 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P	6P	8P
rote Zwiebel	1	2	3	4
Apfel (Braeburn)	1	2	3	4
geraspelter Rotkohl	200 g	400 g	600 g	800 g
Balsamico-Crème 11)	12 ml	24 ml	36 ml	48 ml
Wildpreiselbeermarmelade	25 g	50 g	75 g	100 g
Rotkohlgewürz	2 g	4 g	6 g	8 g
Zwiebel	1	2	3	4
Entenkeule	500 g	1000 g	1500 g	2000 g
Thymian	10 g	10 g	10 g	10 g
Karotte mit Strunk	4	8	12	16
Mandelblättchen 8)	10 g	20 g	30 g	40 g
Kartoffelknödel 11)	4	8	12	16
Blütenhonig	28 g	56 g	84 g	112 g
Bratensoße	100 ml	200 ml	300 ml	400 ml
Öl*, Butter* 5)	je ½ EL	je 1 EL	je ½ EL	je 2 EL
Zucker*	1 EL	2 EL	3 EL	4 EL
Wasser* für Rotkohl	500 ml	1000 ml	1500 ml	2000 ml
Hühnerbrühe*	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml
Wasser* für Karotten	200 ml	400 ml	600 ml	800 ml
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack			

\* Gut, im Haus zu haben.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	394 kJ/94 kcal	1891 kJ/452 kcal
Fett	1 g	3 g
- davon ges. Fettsäuren	0 g	1 g
Kohlenhydrate	20 g	95 g
- davon Zucker	7 g	35 g
Eiweiß	2 g	7 g
Ballaststoffe	1 g	4 g
Salz	1 g	3 g

## ALLERGENE

5) Milch 8) Mandeln 11) Schwefeldioxid und Sulfite

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [@](#) [▶](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | [kundenservice@hellofresh.de](mailto:kundenservice@hellofresh.de)  
 AT +43 (0) 720 816 005 | [kundenservice@hellofresh.at](mailto:kundenservice@hellofresh.at)

*Guten Appetit!*