



Geräucherte Entenkeule mit Bergkartoffeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rezept für: 2 Personen

Zutaten:

- 2 x *geräucherte/confierte Entenkeule*
- 1 Prise Salz
- *Fett der Entenkeule (aufbewahren)*
- 6 Bergkartoffeln
- 2 Karotten
- 1 Pastinake

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die geräucherte, confierte und im Vakumbeutel verpackte Ente ca. 2-3 Minuten in heisses Wasserbad einlegen um das Fett zu schmelzen. Vakumbeutel öffnen, die Entenkeulen bei 200 Grad in Ofen schieben und 8-9 Minuten garen. Das übrige Fett im Beutel aufbewahren. Bergkartoffeln waschen und kochen. Die Karotten und die Pastinake in mundgerechte Stücke schneiden.

Das aufbewahrte Fett der Pekingente mit den Kartoffeln und dem restlichen Gemüse in die Pfanne geben und bei hoher Hitze 6-7 Minuten anbraten bis sich eine leichte Bräune bildet.

Gemüse und Kartoffeln auf dem Teller verteilen und die Entenkeulen beliebig dazu anrichten.



Alle Rezepte finden Sie auf [Consumo.ch](https://www.consumo.ch).