



Entenkeule in Holundersauce

<i>8 Entenkeulen</i>	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, Schenkelknochen herauslösen
<i>1 Schalotte</i>	abziehen, feinhacken
<i>100 g Pfifferlinge</i>	darin andünsten, mit
<i>1 Eigelb</i>	
<i>1 Teel. gehackter Petersilie</i>	
<i>1 Eßl. Semmelbröseln</i>	
<i>Salz</i>	
<i>frisch gemahlenem Pfeffer</i>	vermengen, in die Keulen füllen, mit Spießchen zusammenstecken, Keulen mit Salz und Pfeffer würzen
<i>1 Zwiebel</i>	abziehen, würfeln
<i>50 g Sellerie</i>	
<i>1 Möhre</i>	beides putzen, waschen, schälen, in Würfel schneiden
<i>4 Eßl. Speiseöl</i>	in einem Bräter erhitzen, die Keulen im Backofen anbraten, das Gemüse dazugeben
<i>Ober-/Unterhitze:</i>	Etwa 220 °C (vorgeheizt)
<i>Heißluft:</i>	Etwa 200 °C (nicht vorgeheizt)
<i>Gas:</i>	Etwa Stufe 3 (vorgeheizt)
<i>Garzeit:</i>	Etwa 30 Minuten
<i>250 ml (1/4 l) Holundersaft</i>	angießen und nochmals 15 Minuten garen, Keulen herausnehmen, warm stellen, Sauce durch ein Sieb streichen
<i>3 cl Wermut</i>	angießen, einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken
<i>Tip:</i>	Kroketten oder Rösti dazu reichen.