

Entenschlegel in Tomatensauce mit Basmatireis



Das fertige Gericht

Gebratene Entenschlegel mit Rückenteil in einer leckeren Tomatensauce in Basmatireis. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 2 Entenschlegel mit Rückenteil
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 Dose Tomaten, in Würfel kleingeschnitten in Sauce, 400 g
- 1 Karotte
- 5 Zweige frische Petersilie
- 3 Zweige frischer Rosmarin

- 1 Zweig frischer Salbei
- Mehrere Zweige frischer oder 1 TL getrockneter Majoran
- Mehrere Zweige frischer oder 1 TL getrockneter Oregano
- 500 ml Hühnerfond (oder notfalls 500 ml Wasser mit einem Brühwürfel)
- 100 ml Sahne

- 1 TL Pul biber
- 1 TL süßes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer

- Traubenkernöl

Zubereitungszeit: 2 Stdn.



Mit einem Hackmesser von Butch.de am Gelenk getrennte Ententeile

Die beiden Entenschlegel am Gelenk der Schlegel mit dem Rückenteil mit einem kräftigen Messer durchtrennen. Alle vier

Teile mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Die Gewürze mit der Handfläche in das Fleisch einmassieren. Etwa ein halbe Stunde einwirken lassen.



Das kleingeschnittene Gemüse für die Sauce

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein, ebenso die Lauchzwiebel. Schneiden Sie die Fleischtomate in kleine Würfel und die Petersilienzweige klein. Schälen Sie die Karotte und reiben sie auf einer groben Küchenreibe in grobe Stücke.



Die kurz angebratenen Ententeile

Erhitzen Sie das Traubenkernöl in einer Pfanne und braten Sie die Ententeile jeweils ca. 2–3 Minuten von allen Seiten scharf an. Nehmen Sie sie heraus und stellen sie warm.



Türkisches Pul biber

Dann geben Sie die Zwiebel-, Knoblauchzehen- und Lauchzwiebelstückchen in das Öl und braten alles gut an. Dann die frische Tomate und die Tomaten aus der Dose hinzugeben. Und die frischen Kräuter. Sollten Sie das eine oder andere Kraut nicht frisch vorliegen haben, verwenden Sie einfach getrocknete, gerebelte Kräuter. Schließlich geben Sie noch die Gewürze hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond oder dem Wasser mit einem Brühwürfel ab, geben noch die Sahne hinzu und lassen alles etwa 1 Stunde bei geringer Hitze ohne Deckel auf der Pfanne köcheln und reduzieren.



Ententeile in der Tomatensauce

Legen Sie dann die Ententeile in die Sauce und garen sie 30 Minuten mit dem Deckel auf der Pfanne.

Bereiten Sie dann 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Basmatireis zu.

Schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Sauce aufgrund des Pul biber zu scharf sein sollte, reduzieren Sie die Schärfe mit weiteren 100 ml Sahne in der Sauce und lassen sie noch einige Minuten köcheln.

Richten Sie die Ententeile auf einem großen Teller an, geben Sie den Basmatireis hinzu und Tomatensauce darüber. Garnieren Sie alles mit kleingeschnittener Petersilie.