

# Entenschenkel in Currysauce mit Reis mit Rosinen



Entenschenkel mit Rosinen-Reis und viel fruchtige Sauce

Den Entenschenkel habe ich in einer Sauce aus Weißwein und einer fruchtigen Currysauce gegart. Dazu als Beilage Reis, dem ich Rosinen beigab, was gut zu der fruchtigen Sauce passt.

## Zutaten für 1 Person:

- 1 Entenschenkel mit Rückenteil
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL fruchtige Currysauce
- 1 Tasse Reis
- 2 EL Rosinen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Im Teller angerichtet

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Entenschenkel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten etwas kross anbraten, dabei gleichzeitig Schalotte und Knoblauch andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Currysauce dazugeben, etwas verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. In den letzten Minuten Rosinen begeben, etwas quellen lassen und erhitzen. Entenschenkel auf einen Teller geben, daneben den Reis und großzügig von der Sauce darüber verteilen.