

Entenschenkel und Spinat

Ich verwende Entenschenkel mit Rückenteil, so hat man beim Verzehr etwas mehr Fleisch.

Ich gare die Entenschenkel in einer Pfanne mit Deckel 20 Minuten in Soave, so werden die Schenkel zwar durchgegart, sind aber innen noch leicht rosé.

Man isst den Entenschenkel übrigens am besten, indem man den Knochen an den beiden Gelenken auseinanderbricht. So kann man am besten das Fleisch ablösen.

Spinat braucht viel Knoblauch. Also gebe ich insgesamt 10 Knoblauchzehen zum Spinat.

Der Knoblauch hat jedoch beim Anbraten ein wenig viel Hitze abbekommen und wurde leicht braun.

Geschmeckt hat das Gericht aber dennoch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:638]