

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.

Apfel-Rosinen-Kuchen



Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker

- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- $\frac{1}{2}$ TL Zimt
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55

Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.