| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 75 Min. | ganzjährig | Frankreich |

# KNUSPRIGE ENTE



Rezept: eatsmarter.de, 4. 9. 2015 - Foto: compactcook

## KURZ VORGESTELLT

Ente oder Gans wird im deutschen Sprachraum vor allem an Weihnachten gekocht. Confit ist in Fett gekochtes und eingemachtes Fleisch. In Südfrankreich wird Confit de canard (Enten-Confit) oder Confit d'oie (Gänse-Confit) oft serviert.

## ZUTATEN (4 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 Keule | Ente, Confit | 0.5 Bd | Thymian, gehackter |
| | | 1 TL | Grobes Salz |

## ZUBEREITUNG

1. Confit-Dose öffnen. Den Inhalt in eine Pfanne geben und auf kleiner Flamme rund 1 Std. köcheln.
2. Grill des Ofens auf 220° C vorheizen. Die Keulen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und nebeneinander mit der Hautseite nach oben in eine ofenfeste Form geben. Mit Thymian und etwas grobem Salz bestreuen. Kurs unter den Grill geben, bis die Haut zu brutzeln anfängt.
3. Die Keulen mit Sorgfalt auf warme Teller legen, da das Fleisch leicht vom Knochen fällt.

TIPP: Dazu passen Kartoffeln mit Gemüse oder *Orangen-Rotkohl*.