

Entenragout mit Pasta

by Andreas - Sonntag, Juni 16, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/entenragout-mit-pasta/>



Anstelle von Entenkeulen kann man auch Entenbrust verwenden. Wer keine Ente mag, nimmt Hühner- oder Rindfleisch.

2 Entenkeulen

100 gr. Bacon

1 Bund Suppengrün

1 Gemüsezwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

½ TL Rosmarinnadeln

½ TL getrockneter Thymian

1 Lorbeerblatt

100 ml Gemüsebrühe

100 ml Weißwein

Pfeffer

Salz

Bandnudeln

Das Suppengrün, die Gemüsezwiebel, die Knoblauchzehe und den Bacon fein würfeln. Die Entenkeulen, die Baconwürfel und die gewürfelte Knoblauchzehe in einem Bräter mit dem Olivenöl anbraten. Dann das Suppengrün dazugeben und kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und bei offenem Deckel und kleiner Flamme 10 Minuten köcheln lassen. Nun das Tomatenmark die Gewürze und die Gemüsebrühe beifügen und im Backofen bei geschlossenem Deckel bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen.

Dann die Entenkeulen entnehmen. Das Fleisch von den Knochen befreien, in kleine Teile schneiden und wider zum Gemüse geben.

Dazu passen sehr gut Bandnudeln oder Spaghetti.

Weitere Empfehlungen:

Eisbein light

Wer bei Eisbein an einen gigantischen, fetten Haufen Fleisch denkt, liegt meist richtig. Meine V...

Garnelen in Limetten-Sahnesauce mit Tagliatelle

Ein einfaches und schnell herstellbares Gericht. Anstelle der Garnelen kann man auch Muscheln od...

Schmorgurken mit getrockneten Tomaten

In letzter Zeit sind Schmorgurken wieder in Mode gekommen und man findet sie auf vielen Sp...