

Asia-Knusperkeulen mit Ananas-Sauce

Zutaten

4 Entenkeulen (á ca. 350g)
1/2 TL Sambal Olek
2 EL Erdnussöl
1 Gemüsezwiebel (ca. 400g)
200g Ananasscheiben (aus der Dose)
Salz
Pfeffer
400ml Gemüsefond oder Gemüsebrühe
100ml süß-saure Asia-Würzsauce
1 TL Speisestärke (leicht gehäuft)
1/2 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Entenkeulen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. Sambal Olek und Erdnussöl verrühren. Die Keulen ringsherum mit der Paste bepinseln und in eine Schüssel geben. Abgedeckt ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Gemüsezwiebel abziehen, längs halbieren und in grobe Stücke schneiden. Ananasscheiben abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Keulen ringsherum mit Salz einreiben und in einem Topf oder Bräter von beiden Seiten ca. 10 Minuten kräftig anbraten.

Nach und nach Geflügelfond oder – brühe sowie die Asia-Würzsauce zugeben und aufkochen. Das Ganze zugedeckt für ca. 30 Minuten schmoren. Anschließend die Zwiebel- und Ananasstücke zugeben und alles weitere 30 Minuten schmoren.

Entenkeulen herausnehmen, in die Fettfangschale legen und im Backofen unter dem vorgeheizten Grill oder bei 250 Grad Celsius ca. 5 Minuten knusprig braten.

Zwiebel-Ananassud aufkochen. Die Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, den Sud damit binden und anschließend nochmals aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schnittlauch waschen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden. Ananas-Zwiebel-Sauce mit den Entenkeulen anrichten und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Tipp: Zu diesem Gericht schmeckt Basmati-Reis