

MEIN GENUSS



Herbstlicher Wirsing mit Entenconfit



It's a match!

It's a match! Mit diesem Gericht, verfeinert mit unserem Steinsalz, werden die Herbstgefühle geweckt!







Zubereitung 20 min

Zubereitung

Die Keulen abwaschen und trocken tupfen. Ingwer und den Knoblauch fein

würfeln, mit Thymianblättchen vermischen. **Steinsalz, Zucker** und den **Pfeffer**

hinzufügen. Die Keulen damit einreiben und in Folie einwickeln. Anschließend

kommt alles für 24 Stunden in den Kühlschrank. Wende die Keulen nach der

Hälfte der Zeit einmal.

Backofen auf **110 Grad Ober-/Unterhitze** (Umluft 100 Grad) vorheizen. In einem

ofenfesten Topf lässt du das Schmalz bei mittlerer Hitze schmelzen. Die Keulen

kurz mit Wasser abbrausen, gut trocken tupfen, ins heiße Fett legen. Der Topf

kommt nun für **3 bis 3,5 Stunden** im unteren Einschub geschlossen in den Ofen.

Löst sich das Fleisch schon fast vom Knochen, ist es gar.

30 Minuten vor Garende schneidest du den Speck in Streifen und würfelst die

Schalotten fein. Vom Wirsing entfernst du die äußeren Blätter. Anschließend

das Gemüse abwaschen. Es werden nur die weißen Teile des Wirsings benötigt.

Diese schneidest du ebenfalls in Streifen.

- Äpfel schälen, entkernen und raspeln.Möhren, Knollensellerie und Paprika fein würfeln. Entenschmalz erhitzen, Schalotten und Speck darin andünsten.
- Die Wirsingstreifen dazu geben und 4 Minuten dünsten. Brühe und Essig hinzugeben, nochmals 3 Minuten dünsten. Zum Schluss Gemüse, Äpfel und Mandeln unterrühren, kurz aufkochen und mit Steinsalz und Pfeffer abschmecken. Entenkeulen herausnehmen, das Fett etwas abtropfen lassen und mit Wirsing servieren.

Zutaten

Für das Confit:

3 Knoblauchzehen

1 Stück Ingwer, frisch (walnussgroß)

100 g Steinsalz

1 EL Vollrohrzucker

1 EL Schwarzer Pfeffer

4 Entenkeulen

600 g Enten- oder Gänseschmalz Thymian

Für den Herbstlichen Wirsing:

500 g Wirsing

50 g Bauchspeck, geräuchert

3 Schalotten

100 g Äpfel

80 g Karotten

80 g Knollensellerie

80 g Paprikaschoten, rot

2 EL Entenschmalz

50 ml Hühnerbrühe

1 EL Aceto balsamico, weiß

1 EL Mandeln, blanchiert

Steinsalz

Pfeffer, frisch gemahlen



Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 14.06.2026.