



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!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 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.
- 2 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.
- 3 30 Minuten vor Garenden 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.
- 4 Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Möhren, Knollensellerie und Paprika fein würfeln. Entenschmalz erhitzen, Schalotten und Speck darin andünsten.
- 5 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



MEIN GENUSS

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 14.12.2026.