



Asiatische Gänse - Entenkeulen im Pflaumenwein

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:40 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '160', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Interessant, einmal asiatisch zubereitet

Zutaten

- 1500 g - 1600 g Gänsekeulen à 400 g (Oder entsprechend Entenkeulen)
- 75 g Back / Kurpflaumen, halbiert
- 700 ml Pflaumenwein aus dem Asia Laden
- 500 ml helle Geflügelbrühe
- 2 rote Chilischoten, entkernt
- 2 Knoblauchzehen, geschält, in dünnen Scheiben
- 12 - 15 gleichmäßig kleine Schalotten, geschält
- 30 g Ingwer
- 40 g Cashew - Kerne
- 4 El 5-Gewürze - Pulver
- 2 El Balsamico
- 2 Zimtstangen
- 3 Sternanis
- Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehensweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Den Backofen auf 190 ° C vorheizen mit Umluft 170 ° C.

Schritt3

Die Gänsekeulen / Entenkeulen waschen, wieder trocken tupfen.

Schritt4

Mit Salz und 5 - Gewürze - Pulver einreiben und in einen ausreichend großen Bräter geben.

Schritt5

Mit 350 ml Pflaumenwein und 150 ml Brühe aufgießen, Chilischoten, Balsamico, Zimt, Ingwer und Sternanis dazu geben.

Schritt6

Mit Alufolie abgedeckt ca. 2 ½ - 3 Stunden auf der untersten Schiene braten / schmoren.
Zwischendurch wenden und begießen.

Schritt7

In der letzten Stunde der Bratzeit die Schalotten und die Cashew Kerne zufügen und den restlichen Pflaumenwein und Geflügelbrühe nach gießen, zu Ende garen.

Schritt8

Die Keulen prüfen, die Sauce entfetten und „Cross - over“ mit deutschem Johannisbeer - Rotkohl und kleinen Kartoffelknödeln servieren.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** cashew, gans, Pflaumen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-gaense-entenkeulen-im-pflaumenwein/>