



Gebratene Barbarie Entenkeulen auf bunten Balsamico Berglinsen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ein unkompliziertes Rezept - Einfach, lecker und schnell zu kochen.

Zutaten

- 4 Stck männliche Barbarie Entenkeulen à 250g
- 150g kleine Berglinsen
- 2 Schalotten
- 1 Möhre
- 1 Stange Frühlingslauch
- 50g Knollensellerie
- Etwas frischen Majoran
- etwas frischen Thymian
- Etwas Beifuss
- 1 Knoblauchzehe
- 600g kleine, frische Kartoffeln mit Schale (Drillinge)
- 30g mageren, gewürfelten Speck
- 1 Fleischtomate in Würfel geschnitten
- Etwas gehackte Petersilie
- Etwas Balsamico
- Etwas Butterschmalz
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die Balsamico Berglinsen:

Schritt2

Die Berglinsen gut waschen, den Speck und die gehackte n Schalotten , 2-3 min. anschwitzen

Schritt3

Die Linsen dazu geben, salzen, pfeffern und die gewürfelte Möhre und den Frühlingslauch dazu geben, 35-40 Minuten leise

Schritt4

„al dente “kochen.

Schritt5

Kurz halten und säuerlich mit etwas Balsamico abschmecken.

Schritt6

Zuletzt die gewürfelten Tomaten unterheben.

Schritt7

Die Majorankartoffeln.

Schritt8

Die kleinen Kartoffeln gut waschen, halbieren, salzen und die Schnittflächen mit frischem, gehackten Majoran bestreuen.

Schritt9

Die Entenkeulen:

Schritt10

Waschen, mit Küchentrepp trocken tupfen, salzen, pfeffern und rund herum in in einer Stielpfanne in Butterschmalz goldgelb anbraten.. Zu den Majorahnkartoffeln geben, obenauf legen .

Schritt11

Alles 45-50 Minuten in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben, garen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Entenkeulen auf dem Linsengemüse anrichten, Majorankartoffel drum herum drapieren.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** einfach, rustikal, unkompliziert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebratene-barbarie-entenkeulen-auf-bunten-balsamico-berglinsen/>