

# Entenconfit

- 4 Keule(n) von der Ente
- 1 kg Schmalz (Gänseschmalz)
- 1 Apfel
- 5 Walnüsse
- 1 Knolle/n Knoblauch
- 4 Schalotte(n)
- Rosmarin
- Thymian
- Salz und Pfeffer
- Wacholderbeeren

## Zubereitung

Ganz einfach!

Schmalz in einem Topf erhitzen. Die Keulen salzen und mit 4 grob gewürfelte Schalotten, 1 Apfel in Stücken, den gegrillten Walnüssen, den quer durchgeteilten Zehen der Knoblauchknolle, 1 Zweig Rosmarin und Thymian und Wacholderbeeren in das heiße Schmalz geben. In ein

Weckglas abfüllen (pro Keule ein Glas) und 3 Std. im Wasserbad im Ofen auf 160°C pochieren.

Zubereitung des Confits ist ganz einfach.

Geöffnetes Glas im Wasserbad erhitzen. Keule aus dem geschmolzenen Gänsefett entnehmen und überbacken, bis die Kruste knusprig ist.

Ein Tipp: ein langsames Erhitzen in einem Topf mit anschließendem kurzen Grillen des Fleisches.

Langsames, gleichmäßiges Garen hält das Fleisch zart und saftig und prägt den Geschmack voll aus. Mit Sorgfalt wird eine exquisite Mahlzeit mit wenig Aufwand in wenigen Minuten auf dem Tisch gewährleistet.