

Rezept des Monats Oktober

Gegrillte Entenkeulen in Whiskey-Marinade



Zutaten für 4 Personen:

4 Entenkeulen vom Zintlhof

2 TL grobes Meersalz

1 TL Chiliflocken

125 ml Ketchup

4 EL Bourbon (Whiskey)

2 EL brauner Zucker

1 EL Worcestersauce

1 EL Dijon-Senf

1 EL Apfelessig

1/2 TL grobes Salz

1/4 TL asiat. 5-Gewürze-Pulver

EL Rübensirup oder Honig aus dem Hofladen

Zubereitung:

Die Entenkeulen abspülen, trockentupfen, mit Salz und Chiliflocken würzen und im Kühlschrank ruhen lassen.

Ketchup, Whiskey, Zucker, Rübensirup, Worcestersauce, Senf, Essig, Salz und 5-Gewürzpulver in einem kleinen Topf vermischen, einmal aufkochen lassen unter Rühren und vom Herd nehmen. Das kann auch am Vortag vorbereitet werden.

Die Entenkeulen in der Sauce wenden und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen. Aus der Marinade nehmen, abtupfen und mit der Haut nach unten über indirekter Hitze 30 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen.

Die Entenkeulen wenden, weitere 20 Minuten grillen, dabei ggf. umplatzieren, damit sie gleichmäßig grillen. Dann weitere 10-20 Minuten indirekt grillen und dabei mit der Sauce von allen Seiten bepinseln. Die Keulen sind gar, wenn eine Kerntemperatur von 75 Grad C erreicht ist.

Als Beilage empfehlen wir gegrillte Lauchzwiebeln, Zucchini, Paprika und Ananasstücke sowie Folienkartoffeln mit Kräuterquark.

Guten Appetit!

