

# Geschmorte Entenschenkel mit Gnocchi

---

Geschmorte Entenschenkel mit Gnocchi

Zutaten für 4 Portionen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 120 Minuten

Menu: [5.02.2025](#)

Creation: [Ruedi Wegmann](#)

Rezept Myriam Zumbühl NZZ a So

Zutaten für 4 Personen:

Für die Entenschenkel

4 Entenschenkel

Öl zum Anbraten

Salz, Pfeffer

1 Rüebli, gewürfelt

3 Schalotten, gewürfelt

1 Knoblauchzehe, gehackt

120 g Knollensellerie, gewürfelt

1 Lorbeerblatt

2 Pfefferkörner

80 ml trockener Sherry

500 ml Kalbsfonds

Für die Gnocchi

600 g mehliges Kartoffeln

3 Eigelb

3 EL Sbrinz

3 EL Maizena

Salz

Muskatnuss

Butter

Brotbrösel

Zubereitung:

1 Entenschenkel würzen, in etwas Öl im Gusseisentopf goldbraun anbraten, dann beiseitestellen.

2 Das Fett von den Schenkeln aus der Pfanne giessen, Gemüse und Gewürze in der Pfanne anbraten. Mit Sherry ablöschen, einkochen lassen, mit Kalbsfonds aufgiessen.

3 Entenschenkel wieder hineinlegen und zugedeckt im Backofen bei 180 ° C etwa 1.5 Stunden schmoren, bis sich das Fleisch vom Knochen löst.

4 Die Sauce absieben, etwas einreduzieren und abschmecken.

5 Für die Gnocchi Kartoffeln in der Schale sehr weich kochen, schälen und noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Eigelb, Sbrinz, Maizena, Salz, und Muskatnuss zu einem Teig verkneten.

6 Zwischen den Handflächen zu Kügelchen rollen. Im heissen Salzwasser 5-6 Minuten ziehen lassen, absieben und in Brotbröseln wälzen.

7 Butter in einer Bratpfanne schmelzen und Gnocchi anbraten.

## Geschmorte Entenschenkel mit Gnocchi

---

8 Mit den Entenschenkeln und Sauce servieren.