

# 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 mehlige 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 Kugelchen 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.