Knusper-Ente mit karamellisiertem Rotkohl

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2kg Ente(n)
» Salz & Pfeffer
» 6 Apfel/Äpfel
» 3 Zwiebel(n)
» 600ml Apfelsaft
» 800g Rotkohl
» 200g Zucker
» 25g Schweineschmalz
» 6 Nelken
» 6 Wacholderbeeren
» 5 Pfefferkörner
» 25g Stärke
» Petersilie

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ente waschen, trockentupfen. Von innen mit Salz und Pfeffer würzen, außen mit Salz einreiben. Flügel und Keulen zusammenbinden. Zwei Äpfel waschen, vierteln. Zwei Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Ente, Apfelviertel und Zwiebeln auf die Fettpfanne des Ofens setzen. Im heißen Ofen bei 175°C 2-21/4 Stunden braten. Nach ca. 30min Ente nach und nach mit je 400ml Apfelsaft und Wasser ablöschen.

2. Rotkohl putzen, waschen und in Streifen schneiden. 100g Zucker bei schwacher Hitze goldgelb karamellisieren. Eine Zwiebel schälen, würfeln. Karamell unter Rühren mit 200ml Apfelsaft und 300ml Wasser ablöschen. Unter Rühren aufkochen, 2-3min köcheln. Schmalz, Zwiebeln, Nelken, Wacholder, Pfefferkörner und Kohl zufügen. Zugedeckt ca. 50min schmoren. Zwei Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. Nach ca. 30min zum Rotkohl geben und mit Salz würzen.

3. 100g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren. Zwei Äpfel waschen, trockenreiben, vierteln. Apfelviertel mit der Schalenseite nach unten auf ein kleines geöltes Tablett legen. Karamell kurz abkühlen lassen, mit einem Löffel über die Äpfel träufeln. Löffel in den restlichen Karamell tauchen, langsam herausziehen, sodass Fäden entstehen. Auf ein geöltes Tablett geben, abkühlen lassen.

4. Ente herausnehmen und warm stellen. Bratensaft durchsieben. Fett abschöpfen. Stärke mit 6EL Wasser glatt rühren. Bratensaft damit binden. Aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente zerteilen, mit Rotkohl, karamellisierten Apfelvierteln und Karamellfäden auf Tellern anrichten. Mit Petersilie garnieren. Dazu schmecken Petersilienkartoffeln.

Nährwerte: 910kcal/E78g/F25g/KH90g pro Portion

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke