Gefüllte Ente mit Rotweinsoße und Rosenkohl

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 2 Laugenbrötchen
» 150ml Milch
» 2 TL Instant-Hühner-Brühe
» 150g getr. Birne(n)
» 1 Zwiebel(n)
» 40g Rosinen
» 1 Orange(n)
» 2 TL Majoran
» Salz & Pfeffer
» 2kg Ente(n)
» 400ml Geflügelfond
» 200ml Rotwein
» 600g Rosenkohl
» 30g Cashewnüsse
» 2 EL Butter/Margarine

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Brötchen würfeln. Milch, Brühe aufkochen, Brötchen darin ca. 10min ziehen lassen. Birnen fein würfeln. Zwiebel abziehen, fein hacken. Brötchen, Birnen, Zwiebeln, Rosinen, Orangenschale und Majoran vermengen. Mit Pfeffer würzen.

2. Ofen auf 180°C vorheizen. Die Ente abbrausen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Dann mit der Brötchenmasse füllen und mit Holzspießchen fest verschließen. Mit der Brustseite nach oben in einen Bräter legen, ca. 90min im Ofen braten. Nach etwa 45min den Geflügelfond angießen. Die Ente nach und nach mit Rotwein begießen.

3. Inzwischen den Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser ca. 15min garen. Die Cashewkerne evtl. hacken. Die Butter erhitzen, Cashewkerne darin leicht anrösten. Den Rosenkohl abgießen und in der Butter schwenken. Mit Salz würzen.

4. Die Ente aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Bratenfond in einen Topf gießen und etwas einkochen lassen. Evtl. mit Soßenbinder andicken und abschmecken. Die Ente zerlegen, mit Füllung, Soße und dem Rosenkohl auf Tellern anrichten. Evtl. mit frischem Majoran garnieren. Dazu passen Kartoffelklöße.

Nährwerte: 680kcal/E58g/F20g/KH62g pro Portion

angelegt am: 28.09.2004 Rezept-Nr: 1316

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