

Krosse Ente auf Würz-Rotkohl

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

- » 2,2kg Ente(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 400g Zwiebel(n)
- » 3/4l Instant-Hühner-Brühe
- » 4g Glühweingewürz
- » 1 Rotkohl
- » 20g Butterschmalz
- » 1 Dose Aprikose(n)
- » 8 TL Preiselbeeren
- » 1/8l Weißwein-Essig
- » 2 EL Mehl
- » 1 EL Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ente waschen, trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Zwiebeln schälen und würfeln. Ente und Hälfte Zwiebeln auf die Fettpfanne geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 2 1/4 Stunde braten. Nach und nach ca. 1/2l Brühe angießen. Fett abschöpfen.

2. Glühweingewürz in 1/4l kochendem Wasser ziehen lassen. Kohl putzen, waschen und klein schneiden. Butterschmalz erhitzen. Kohl mit übrigen Zwiebeln darin andünsten, würzen.

3. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. 8 Hälften mit Preiselbeeren füllen. Rest würfeln, mit Saft, Essig, Gewürz-Sud zum Rotkohl geben. Zugedeckt ca. 1 Stunde schmoren.

4. Ente warm stellen. Fond durchsieben und gut entfetten. Mit Brühe auf 1/2l ergänzen, aufkochen. Mehl in wenig Wasser anrühren. Fond damit binden, ca. 5min köcheln. Abschmecken. Ente tranchieren und alles anrichten. Mit Mandeln bestreuen. Dazu schmecken Knödel.

Nährwerte: 810kcal/E70g/F39g/KH39g pro Portion

angelegt am: 01.05.2005

Rezept-Nr: 1881

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