

# 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