



Gebratene Bauernente mit Blaukraut und Serviettenknödel

Also für die Ente braucht ihr:

- 1 Bauernente (ca. 2 kg)
- 3 Äpfel
- 1 Orange (halbiert)
- 1 geschälte Zwiebel (geviertelt)
- 2 große Rosmarinzwige
- 1 EL weiße Pfefferkörner
- 1 EL grobes Meersalz
- 5 Stk Solo Knoblauch
- Meersalz und weißer Pfeffer
- 1/2 Liter Rindsuppe

Die Ente zuputzen und mit einem Apfel, der Orange, Zwiebel und 3 Knoblauch halbiert füllen, und einen Tag lang Geschmack ziehen lassen. Ich wickle sie dazu ein bisschen in Frischhaltefolie ein und ab damit in das Gemüsefach meines Kühlschranks.

Am nächsten Tag die Ente außen mit Meersalz und weißem Pfeffer aus der Mühle würzen. Ente in einem Bräter mit 1/2 Liter Rindsuppe geben, Knoblauch, Rosmarinzwig und Apfelscheiben dazu und im vorgeheiztem Rohr bei ca. 175 °C braten. Dabei öfters übergießen und ab und zu etwas Wasser begeben.

Das Blaukraut (Rotkraut) habe ich am Vortag schon zubereitet, weil es meiner Meinung nach dann viel besser ist. Dazu benötigen wir:

- 1 kg (Blaukraut) Rotkraut
- 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)
- Salz

100 ml Rotweinessig
1 EL Butter
1 Zwiebel
25 g Zucker
200 ml Rotwein
125 ml Rindsuppe
70 g Preiselbeeren
½ Zimtstange
1-2 Nelken
1 Lorbeerblatt
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die äußeren Blätter und den Strunk vom Kraut entfernen. Den Krautkopf mit einem scharfen Messer oder auf einem Krauthobel in feine Streifen schneiden. Apfel schälen und entkernen.

Das Kraut mit Salz betreuen und Rotweinessig zugießen. Alles mischen und etwa 2 Stunden stehen lassen. Butter in einem Topf zerlassen. Gewürfelte Zwiebel, geriebenen Apfel darin glasig dünsten. Das Rotkraut mit der Flüssigkeit zufügen. Kurz anschmoren. Rotwein, Suppe, Preiselbeeren, Zimtstange, Nelken und Lorbeer zufügen und mischen. 30 Minuten im geschlossenen Topf garen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zimtstange, Nelken und Lorbeer vor dem Servieren bitte entfernen 😊

Und weil es so gut schmeckt hab ich auch noch Birnenkompott dazu gemacht (auch schon am Vortag)

Einfach Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen, in Zuckerwasser mit Vanilleschoten, Zitronensaft und Nelken weich dünsten.

Für die Sauce:

2 EL Zucker
100 ml Weißwein
100 ml weißer Portwein
den passierten Enten-Bratenfond
Saft und Zesten von 3 Orangen
1 Rosmarinzweig
1 EL Preiselbeeren
etwas kalte Butter zum Montieren
Meersalz und weißer Pfeffer

Den Zucker karamellisieren, mit Weißwein und weißem Portwein ablöschen, gut verkochen lassen. Mit dem Entenfond (ist meist zuwenig, daher gebe ich noch gekauften

dazu) und dem Orangensaft aufgießen, Orangenzesten, Preiselbeeren sowie Rosmarin dazugeben und einreduzieren, danach durch ein feines Sieb seihen. Sauce mit der kalten Butter montieren und abschmecken, nicht mehr aufkochen.

Und eine Beilage brauchen wir auch 😊 nämlich:

SERVIETTENKNÖDEL:

150 g Knödelbrot

100 ml Milch

3 Eier

1 Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel

50 g Butter

Salz

Pfeffer aus der Mühle

Muskat

Aufgekochte, leicht abgekühlte Milch und die Eier zum Knödelbrot geben. Gehackte Petersilie und Zwiebelwürfel in 20 g Butter andünsten zur Knödelmasse geben. Mit einem Kochlöffel vorsichtig durchheben und die Mischung mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

Ein großes Stück Frischhaltefolie mit Butter einstreichen. Die Knödelmasse zu einer länglichen Rolle formen und in die Folie einwickeln. Die Enden fest zusammendrehen, damit die Rolle wasserdicht verschlossen ist.

Die Knödelrolle in einem Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Kurz abkühlen lassen und aus der Folie nehmen. Die Rolle in fingerdicke, Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der heißen Butter von beiden Seiten goldgelb braten.

So, das ganze nun auf vorgewärmten Tellern anrichten und wieder einmal genießen 😊

Gutes Gelingen wünscht Dir Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at