



GANZE ENTE MIT ROTKOHL UND KARTOFFEL-KLÖSSEN

🕒 Vorbereitungszeit ca. 45 Min.

🕒 Koch-/Garzeit ca. 2,5 Std.

🕒 Gesamtzeit ca. 3,5 Std.

Zutaten

4 Portionen

Für die Ente

- 1 Ente (ca. 2 kg)
- 2 kleine Äpfel
- 4 Zwiebeln
- 1 TL Majoran
- 1 TL Rosmarin
- Salz und Pfeffer
- 1 Möhre
- 80 g Knollensellerie
- ½ Porree
- 3 Knoblauchzehen

Für die Sauce

- 1 EL bioladen*Tomatenmark
- 1 EL bioladen*Weizenmehl
- 300 ml Rotwein
- 3 Lorbeerblätter
- 5 Wacholderbeeren
- 800 ml bioladen*Geflügel-fond aus dem Glas
- 1 – 2 Orangen
- 1 EL Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ente vorbereiten

Die Innereien und ggf. den Hals aus der Ente entfernen, von außen und innen gut waschen, trocknen und den Bürzel entfernen (mit Messer oder Schere). Die Flügel am zweiten Gelenk abtrennen. Danach mit Salz und Pfeffer würzen.

Ente füllen

Äpfel und 2 Zwiebeln schälen, entkernen und würfeln. Die Würfel mit Majoran und Rosmarin vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Ente damit füllen.

Ente garen

In einer großen Pfanne 2 gewürfelte Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen und gewürfelte Knollensellerie, Porree und Möhre in etwas Öl anbraten. Dann die Innereien und Flügel hinzugeben und ebenfalls kurz Anbraten.

Die Ente in die Auflaufform geben und für ca. 2 – 2,5 Stunden bei 175 Grad Ober- und Unterhitze im Ofen garen.

Sauce

Angebratene Flügel und Innereien aus der Pfanne nehmen, diese kurz vor Ende der Garzeit zur Ente in die Auflaufform legen.

Tomatenmark in die Pfanne geben, kurz anbraten, dann mit Mehl bestäuben und dieses kurz mitbraten bevor alles mit 150 ml Rotwein abgelöscht wird. Sauce einkochen lassen und dann den weiteren Rotwein hinzugeben und erneut einkochen lassen.

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und den Geflügel-fond hinzugeben. Salzen und Pfeffern und für eine Stunde bei geringer Hitze mit Deckel köcheln lassen. Zum Ende der Zeit den Saft von 1 – 2 Orangen sowie 1 EL Balsamico hinzugeben.

Nach weiteren 45 Minuten köcheln alles durch ein Sieb gießen. Die Sauce mit etwas Fett aus der Pfanne von der Ente kurz mit dem Pürierstab aufmixen.





GANZE ENTE MIT ROTKOHL UND KARTOFFEL-KLÖßEN

Zutaten

Für den Rotkohl

- 1 kg Rotkohl
- 2 rote Zwiebeln
- ca. 80 ml Essig
- 4 Wacholderbären
- 1 Zimtstange
- 2 Lorbeerblätter
- 2 kleine Äpfel mit Schale
- 150 ml Rotwein
- 150 ml bioladen*Apfelsaft
- Salz und Pfeffer
- ca. 50 – 80 g bioladen*Zucker
- 50 – 100 g bioladen*Butter
- etwas neutrales Bratöl

Für die Kartoffel-Klöße

- 1 kg Kartoffeln (mk)
- 70 – 90 g Speisestärke
- 2 Eigelb
- Muskat
- Salz

Zubereitung

Rotkohl

Zwiebeln fein würfeln und in etwas Öl anschwitzen. Rotkohl in feine Streifen schneiden und hinzugeben.

Äpfel entkernen und mit Schale würfeln. Dann die weiteren Zutaten zum Rotkohl geben und alles für 30 – 40 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Kartoffel-Klöße

Kartoffeln waschen, dann in einem großen Topf mit kaltem leicht gesalzenem Wasser bedecken und dann kurz aufkochen. Anschließend bei mittlerer Hitze 20 – 25 Minuten garen lassen bis die Kartoffeln weich sind. Anschließend das Wasser abgießen und die Kartoffeln etwas abkühlen lassen.

Kartoffeln pellen und noch warm mit einer Kartoffelpresse oder einem Stampfer zerdrücken. Dann vollständig auskühlen lassen.

Die Kartoffeln mit Salz und Muskat abschmecken und mit Stärke und den Eigelben zu einem Teig kneten.

Den Teig in ca. 5 cm große Kugeln rollen und in einem Topf mit simmernden Salzwasser für 15 – 20 Minuten gar ziehen, sie sind fertig, wenn sie aufsteigen. Du kannst die Klöße direkt servieren oder kurz in der Pfanne mit etwas Butter schwenken.

Tipp: Koche erst einen Probekloß. Wenn dieser auseinanderfällt braucht der Teig etwas mehr Stärke.

