

GEBRATENE ENTE MIT ROTKRAUT UND KNÖDEL

Vor- und zubereiten: ca. 1 Std.
Braten im Ofen: ca. 2 Std.

- 1 Ente (ca. 2 kg), küchenfertig, beim Metzger vorbestellt
- 1 Esslöffel Salz
- ½ Teelöffel Pfeffer aus der Mühle
- 1 unbehandelte Orange, in Vierteln
- 2 Nelken

Ente innen und aussen kalt abspülen, trocken tupfen, innen und aussen mit Salz und Pfeffer einreiben. Orange und Nelken in die Ente geben. Öffnung mit Zahnstochern verschliessen, Schenkel mit Küchenschnur binden.

BRATEN IM OFEN Ente mit der Brustseite nach oben in ein Bratgeschirr legen, in die Mitte des kalten Ofens schieben (siehe Tipp). Ofen auf 220 Grad vorheizen, ca. 20 Min. anbraten. Hitze auf 150 Grad reduzieren, ca. 1 Std. 40 Min. fertig braten, dabei von Zeit zu Zeit mit der Bratflüssigkeit übergiessen. Die Ente ist gar, wenn beim Einstechen der austretende Fleischsaft klar ist. Ente herausnehmen, Zahnstocher und Schnur entfernen, tranchieren.

BRAT-TIPP Miele

Ente mit der Bratautomatik 20 Min. bei 220 Grad anbraten, bei 150 Grad wie oben fertig braten. Weitere Infos und Tipps unter www.miele.ch



ROTKRAUT MIT ZWETSCHGEN

- 1 Esslöffel Butter
 - 1 Zwiebel, halbiert, in feinen Streifen
 - 800 g Rotkabis, geviertelt, Strunk entfernt, in feinen Streifen
 - 300 g Zwetschgen, in Schnitzen
 - ½ Teelöffel Salz
 - 1½ dl Rotwein
 - 1½ dl Gemüsebouillon
 - 2 Esslöffel Rotweinessig
 - 1 Lorbeerblatt
 - 1 Esslöffel Rotweinessig
 - 2 Esslöffel Zwetschgenkonfitüre
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf

1 Butter in einer weiten Pfanne warm werden lassen. Zwiebel andämpfen, Rotkabis und Zwetschgen kurz mitdämpfen, salzen. Wein, Bouillon und Essig dazugiessen, Lorbeer begeben. Rotkabis zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 1 Std. weich köcheln.

2 Essig und Zwetschgenkonfitüre darunter-mischen, würzen.

SERVIETTENKNÖDEL

- 1 Esslöffel Butter
- 250 g Halbweissbrot oder Semmeli vom Vortag, in Würfeli
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2½ dl Gemüsebouillon, warm
- 1 Ei, verklöpft
- 1 Bund glattblättrige Petersilie, grob gehackt
- Salz, nach Bedarf
- wenig Pfeffer aus der Mühle
- 1 Liter Salzwasser, siedend

1 Butter warm werden lassen, Brot anrösten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitrösten, in eine Schüssel geben. Bouillon darübergiessen, ca. 10 Min. stehen lassen.

2 Ei und Petersilie begeben, von Hand sehr gut kneten, bis die Masse gut zusammenhält und feucht ist, würzen. Knödelmasse auf einer feuchten Stoffserviette zu einer Rolle von ca. 7 cm Ø formen. Serviette satt aufrollen, Enden mit Küchenschnur binden. Knödel ins leicht siedende Wasser geben, ca. 25 Min. ziehen lassen (siehe Tipp), 1-mal wenden.

DAMPFGAR-TIPP Miele

Serviettenknödel in eine gelochte Steamerschale geben, 15 Min. bei 90 Grad im Miele Steamer oder Dampfgarer garen. Weitere Tipps und Infos unter www.miele.ch