

Ente

Zutaten:

| | | |
|-----|------------|------------|
| 1 | Stück | Ente |
| 1 | Stück | Suppengrün |
| 1 | Stück | Zwiebel |
| 500 | Milliliter | Entenfond |
| 1 | Liter | Wasser |
| 1 | Packung | Knödelteig |
| 1 | Stück | Apfel |
| 650 | Gramm | Blaukraut |



1. Die Ente 2 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen, damit sie Zimmertemperatur erreicht.
2. Die Innereien aus der Ente nehmen und den Vogel von außen und innen gut abwaschen und anschließend trocknen.
3. Das Tier reichlich innen und außen Salzen auf einen Rost geben (Brustseite nach unten). TIPP: Stelle schon mal den Bräter darunter um die austretende Flüssigkeit aufzufangen.
4. Nach 1,5 Stunden den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Das Wasser, welches sich im Bräter gesammelt wegschütten.
6. Die Zwiebel und das Suppengrün waschen und klein schneiden. Die Innereien mit dem Wasser und dem Fond in den Bräter geben.



Untertitel



Untertitel

7. Ente in den vorgeheizten Backofen geben und den Bräter darunter platzieren.
8. Währenddessen die Knödel formen & einen Topf mit Wasser auffüllen und leicht salzen.
9. Blaukraut in einen neuen Topf geben. Zusammen mit dem gewaschenen, geschälten und kleingeschnittenen Apfel erwärmen.



Untertitel



Untertitel

10. Nach einer Stunde den Vogel wenden. Auf den Rücken legen.
11. Nach einer weiteren Stunde gießen wir unseren Fond (Bräterinhalt) durch ein Sieb in einen Topf.
12. Den Bräter mit Wasser füllen und wieder zurück in den Ofen geben.
13. Jetzt die Ofentemperatur auf 250°C erhöhen. Und das Knödelwasser zum kochen bringen.



Untertitel



Untertitel

14. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig reduzieren lassen. TIPP: Wer mag kann diese auf mit Speißestärke binden.
15. Die Knödel in das kochende Wasser geben. Sie sind fertig wenn sie an der Oberfläche schwimmen.
16. Ente aus Ofen nehmen und mit Hilfe einer Geflügelschere vierteln. Servieren.