

Weihnachtsente mit Glühweinrotkohl



Zutaten

4-6 Personen
Apfelrotkohl:
1 Kopf Rotkohl
120 g Butter oder Gänse/Entenschmalz
2 EL Mehl
4-5 Schalotten oder 3-4 rote Zwiebeln
3 Boskoop
500 ml Glühwein
500ml Gemüsebrühe
3 EL Apfelessig
3 EL brauner Zucker
4 TL schwarzen Pfeffer
2-3 TL Salz
4 TL gehackten Thymian
5-6 Lorbeerblätter
Etwas Rosmarin
Prise Zimt
Prise Muskat
3-4 Wacholderbeeren
1-2 EL Speisestärke zum Abbinden

So wird's gemacht:

Der Rotkohl kann schon einige Tage vorher eingekocht werden (danach einfrieren oder in Gläser füllen und einkochen). Rotkohl in dünne Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden. Äpfel in kleine Stücke schneiden. Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Mehl hinzugeben und bräunen. Rotkohl hinzugeben. Kurz mitbraten, dann mit Glühwein & Brühe ablöschen.

Köcheln lassen, mit Gewürzen abschmecken. Ca. 2 Stunden abgedeckt köcheln lassen, erneut mit Gewürzen abschmecken. Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entfernen.

Vor dem Servieren nochmal aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die köchelnde Masse geben, unter Rühren erhitzen bis die Masse eindickt.

(Rezept Ente auf Seite 2)



<https://knusperstuebchen.net/>

Weihnachtsente mit Glühweinrotkohl

Für die Ente:

2,5 kg BIO-Ente
4 kleine, saure Äpfel
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
3 Zweige Rosmarin
1 Zweig Thymian
1 TL Zimt
1 TL Nelken
1 TL Majoran
2-3 Sternanis
Salz und Pfeffer

Für den Sud:

3 Mohrrüben
1 4cm Stück Sellerie
1 Bund Petersilie
3 Zwiebeln
3 Lorbeerblätter
1 EL Pimentkörner
Salz und Pfeffer
1 Orange
200 ml Rotwein
200 ml Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke

Für die Ente: Ente komplett von Innereien befreien und waschen. Innereien und überschüssiges Fett in ein tiefes Blech geben. Äpfel und Zwiebel halbieren. Ente mit Olivenöl einreiben, Gewürze mischen und auch mit den Gewürzen einreiben. Nochmal gut salzen und pfeffern. Äpfel, Zwiebel, Rosmarin, Thymian und Sternanis in die Ente geben. 15 Minuten ruhen lassen.

Gemüse grob schneiden und alles für den Sud mit auf das Blech geben. Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Blech auf die untere Schiene in den Ofen geben. Die Ente auf einem Rost darüber mit der Brustseite nach oben platzieren. Ente 2 Stunden backen. Ente herausnehmen, den Sud in einen Topf geben, das Blech wieder in den Ofen schieben.

Backofen auf Grillfunktion und 200 °C stellen und die Ente von beiden Seiten goldbraun grillen. (je Seite ca. 10-15 Minuten).

Vom Sud das Fett abschöpfen und die Masse aufkochen, mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, 10 Minuten köcheln lassen. Masse durch ein Sieb geben und erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und in die kochende Masse geben. Ente mit Rotkohl und nach Belieben Kartoffelbeilage servieren.

Dazu könnt Ihr außerdem Cranberries servieren. Diese einfach in etwas Rotwein aufkochen und mit 1-2 EL braunem Zucker ablöschen.

