



ROTWEINEMPFEHLUNG DES
MONATS

UNTERTÜRKHEIMER GIPS, SPÄTBURGUNDER
WEINGUT ALDINGER

Mack
REMSTAL-MARKT



Hauptgang für 4 Personen:

GANZE ENTE

mit Apfelrotkraut und Sauce Orange

ZUTATEN

- 1 ganze Ente (ca. 2,3 kg)
- 2 Orangen
- 2 Zwiebeln
- 1 Zweig Thymian
oder Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Rotwein
- 200 ml Geflügelfond
- 2 Äpfel
- 1 Rotkohl
- 200 ml Geflügel- oder
Gemüsefond
- 1 EL Butter- oder
Entenschmalz
- Lorbeerblatt, Gewürznelke
- Salz, Pfeffer und Muskat
- Soßenbinder

ANLEITUNG

- * Den Rotkohl vierteln und mit einem Hobel oder einem scharfen Messer in feine Streifen schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die zweite Zwiebel ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. In einen großen Topf 1 EL Enten- oder Butterschmalz geben. Die Zwiebeln und die Äpfel bei mittlerer Hitze für ca. 10 Minuten andünsten, bis die Zwiebeln glasig sind. Nun das Rotkraut hinzugeben und für 15 Minuten andünsten. Ein Lorbeerblatt und eine Gewürznelke in einem Gewürzsäckchen hinzugeben. Das Kraut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nun etwas Geflügel- oder Gemüsefond hinzugeben und das Rotkraut bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel für 20 Minuten köcheln lassen. Den Backofen auf 200 °C Umluft oder 220 °C Ober- Unterhitze vorheizen.
- * Die Ente unter kaltem Wasser säubern und trocken tupfen. Von allen Seiten, auch innen mit reichlich Salz und Pfeffer würzen. Die Schale von der Orange entfernen und die Frucht in Spalten schneiden. Eine der Zwiebeln ebenfalls schälen und achteln. Die Orangen, zusammen mit der Zwiebel, 2 Knoblauchzehen und einem Zweig Thymian in die Ente stopfen. Die Öffnung gegebenenfalls mit einem feuerfesten Garn verschließen. Die Ente mit dem Bauch nach oben auf das Gitter eines Geflügel Bräters legen. 200 ml Rotwein mit 200 ml Geflügelfond aufkochen und in die Auffangschale des Bräters geben.
- * Die Ente in den Ofen geben und in der ersten Stunde zwei Mal mit dem Fond aus der Auffangschale übergießen. Die Ente nach der ersten Stunde wenden und für weitere 60 Minuten im Ofen garen. Nach Ablauf der zweiten Stunde den Ofen für ca. 10 – 15 Minuten auf 250 °C knusprig und gut gebräunt garen. Die fertige Ente aus dem Ofen und dem Bräter nehmen. Sie kann im Ofen bei 70° C auf einem Gitter warm gehalten werden.
- * Für die Sauce den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb in einen mittleren Topf gießen. Bei Bedarf noch 100 ml Geflügelfond und 50 ml Orangensaft hinzugeben. Die Sauce kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Zum Schluss mit Soßenbinder zur gewünschten Konsistenz abbinden.