



Heinz E. & Renate Zethmeyer

Kochen macht Spaß -
Kochen mit **HERZ**

Knusprige Ente mit Rotkohl und Knödeln

Zutaten (ca. 6 Personen):

- 6 Zwiebeln
- 2 unbehandelte Orangen
- ½ Bund Rosmarin
- 1 Bund Majoran
- 1 Ente (ca. 3 kg)
- Salz
- Pfeffer
- 400 ml Entenfond (z.B. Glas)
- 1 kleiner Rotkohl (ca. 700 g)
- 2 EL Butter
- 200 ml Orangensaft
- 4 EL Essig
- 3 TL Zucker
- je 1/2 TL gemahlener Koriander und Piment
- 1 Lorbeerblatt
- 2 Gewürznelken
- 2 EL Johannisbeergelee
- 100 g TK-Cranberries

Zubereitung:

1. 4 Zwiebeln schälen und klein schneiden. Orangen heiß abspülen, trockenreiben und grob würfeln. Kräuter abspülen. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad / Gas-herd: Stufe 2) vorheizen. Ente waschen, trockentupfen und von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit 2/3 der vorbereiteten Zutaten füllen. In einen großen Bräter legen. Rest Kräuter, Orangen, Zwiebeln und evtl. Entenklein darum verteilen.
2. Die Ente im heißen Ofen ca. 2,5 Stunden offen braten, dabei nach und nach ca. 1/2 l heißes Wasser und Entenfond angießen. Ente während des Bratens öfter mit dem Fond beschöpfen.
3. Rotkohl putzen, in Streifen schneiden. Übrige Zwiebeln schälen und würfeln. Butter erhitzen, Zwiebeln und Kohl darin andünsten. Mit Orangensaft und Essig ablöschen. Kohl mit Salz, Pfeffer, Zucker, Koriander, Piment, Lobeer und Gewürznelken würzen. Ca. 1 Stunde schmoren.
4. Ente auf den Rost legen, bei Grillfunktion ca. 10 bis knusprig bräunen. Fond durchsieben, einkochen. Gelee und die Cranberries unter den Kohl rühren, weitere ca. 15 Min. schmoren, abschmecken.
5. Ente mit Rotkohl und Knödeln oder Kartoffeln anrichten.