Nah&Frisch



Christin H. User

Omas Blaukraut mit Ente

Griaß di Rezepte | Geflügelgerichte | Silvester | Weihnachten | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Rohr vorheizen Ober/Unterhitze 170 °C. Die Ente gründlich mit kaltem Wasser abspülen, anschließend abtupfen und mit Vegeta einreiben. In eine Backform setzen, mit wenig Wasser untergießen, ins Rohr geben. Öfters umdrehen und übergießen. Ca. 2 Stunden braten lassen.
In der letzten Viertelstunde Temperatur verringern, die Ente mit Honig bestreichen, damit eine wunderbar knusprige Haut entsteht.

Zubereitung - Blaukraut:
Kraut halbieren, den Strunk entfernen und fein aufschneiden (Tipp: mit der Wurstschneidemaschine funktioniert es super). Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Kraut, Zwiebel, Salz, Zucker, Kümmel, Essig und Lorbeerblätter in eine große Schüssel geben. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und fein reiben. Alles gut vermischen und 20 Minuten durchziehen lassen. Alles in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt 1 1/2 Stunden kochen lassen. Rotwein einrühren und eine gute halbe Stunde weiter kochen lassen. Mit der Ente servieren.

Zutaten

Zutaten Ente:

- 1 Ente
- etwas Vegeta
- etwas Waldhonig

Zutaten Blaukraut:

- 1 Kopf Blaukraut = Rotkraut
- 2 Handvoll Kristallzucker
- 2 Handvoll Salz
- 5 EL Essig
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Äpfel
- 1 TL Kümmel
- 1/2 l Rotwein