



Gut Kaltenbrunn
Käfer

Ofenfrische Bauernente

Viel Spaß beim Zubereiten

In der Box enthalten:

Maronicremesuppe (fertig gekocht und gewürzt. Muss nur noch erwärmt werden)

2 halbe Bauernenten (vorgegart & fertig gewürzt)

Kartoffelknödel | Blaukraut | Bröselbutter | Entensauce

Was Sie noch benötigen aus Ihrer Küche:

1 große Reine, Auflaufform oder Bräter

1 großer Topf | 2 mittlere Töpfe | 1 kleiner Topf

Zubereitung der Ente mit Beilagen:

Backofen vorheizen auf 220° Grad (Umluft)



Enten in den Bräter geben (mit der Hautseite nach oben) 200 ml Wasser in den Bräter geben und 15 Minuten im vorgeheiztem Ofen garen.



Den großen Topf mit Wasser befüllen, Dazu 1 Teelöffel Salz geben.
- warten bis es zu kochen beginnt -



Knödel nochmal nachdrehen und in das heiße Wasser geben. Dabei die Herdplatte auf niedrigste Stufe stellen.



Knödel im heißen Wasser ziehen lassen. Sobald die Knödel oben schwimmen, sind diese fertig und servierbereit.



Blaukraut, Bröselbutter und Sauce fertig erhitzen, sowie die Ente aus dem Ofen nehmen.



... und dann kann angerichtet werden!

Unsere Empfehlung:

15 Minuten bei Umluft erhitzen und zusätzlich den Ofen die letzten 3 Minuten auf Grillfunktion stellen.

Guten Appetit