ENTE MIT ROTKOHL UND KLÖßEN

REZEPT VON BILL UND TOM KAULITZ

ZUBEREITUNG

Ente

Den Bürzel der Ente mit einem Messer entfernen. Die Ente gründlich von innen und außen waschen. Leicht abtupfen. Anschließend salzen (innen/außen). Den Herd auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.

Für die Füllung: Einen Apfel würfeln sowie die Orange von der Schale befreien und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Das Obst in einer Schüssel noch mit etwas frischem Thymian würzen und anschließend in die Ente geben. Die Ente zunähen oder mit Rouladennadeln verschließen. Danach auf ein Gitter geben und in den Ofen geben. Das heruntertropfende Fett in einem Backblech auffangen. Zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett begießen und mit einer Rouladennadel einpieksen, damit das Fett auslaufen kann. In der letzten halben Stunde nicht mehr einpieksen und begießen, damit die Haut schön knusprig wird. Außerdem den Ofen von Umluft auf Oberhitze umschalten.

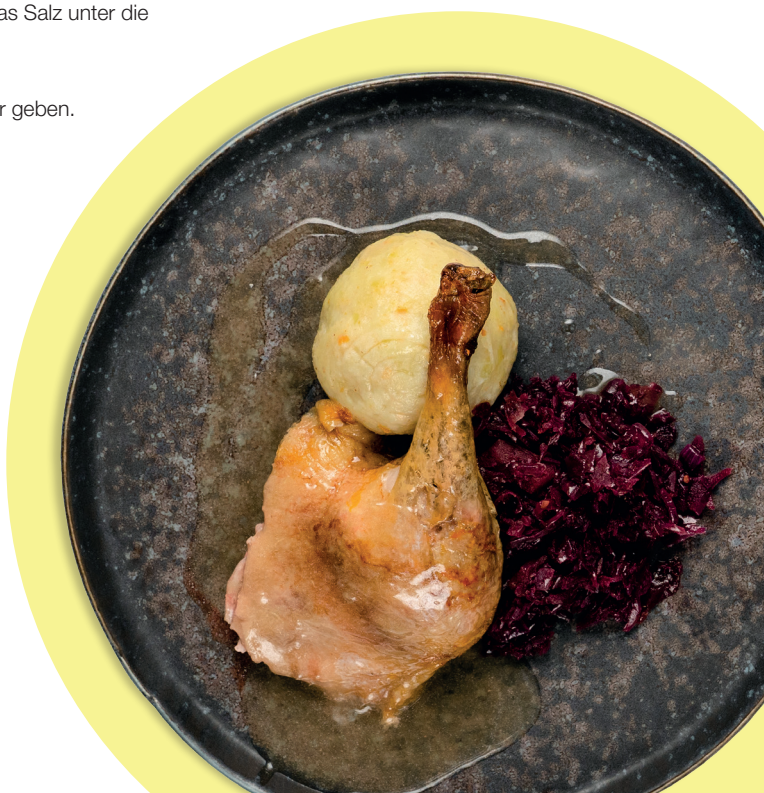
Rotkohl

Einen Apfel schälen und würfeln und zusammen mit Zwiebelwürfeln in etwas Schmalz in einem Topf anrösten. Wenn die Zwiebeln glasig und die Äpfel al dente sind, den Rotkohl hinzufügen. Mit etwas Rotweinessig verfeinern und kurz aufkochen lassen.

Klöße

Die Kartoffeln waschen, in Wasser zum Kochen bringen und gar kochen lassen. Anschließend abgießen und pellen. Dann sofort durch eine Kartoffelpresse geben oder mit einem Handrührgerät zerkleinern. Das Semmel- und Weizenmehl zusammen mit den Eiern und etwas Salz unter die Kartoffelmasse kneten. Mit Muskatnuss abschmecken.

Aus dem Teig mit nassen Händen Klöße formen und in kochendes Salzwasser geben. Kurz zum Kochen bringen. Dann in leicht simmerndem Wasser ca. 20 min gar ziehen lassen.

ZUTATEN

1 kg	Kartoffeln
75 g	Semmelmehl
20 g	Weizenmehl
2	Eier
1	Ente ganz
1	Beutel Apfelrotkohl
2	Äpfel
2	Orangen
	Schmalz
	Zwiebeln
	Salz
	Muskatnuss
	Rotweinessig