

Ente mit Blaukraut und marinierten Maroni

Zutaten

Rotkraut
1,5 kg Rotkraut
1 Orange
1 Apfel
30g Preiselbeeren
50g Zucker
15g Salz
200ml Rotwein
100ml Apfelsaft
1Stk. Zimtstange, 3 Lorbeerblätter, Nelken

Entenbrust
4 Entenbrüste
2 EL Butter
Rosmarinzweig
Salz, Pfeffer

Kastanien
100g Kastanien
1EI Butter
Etwas Zucker
Schuss Wasser oder Rindsuppe

Zubereitung

Rotkraut:

Das Rotkraut halbieren, Strunk entfernen und mit einer Gemüsehobel fein hacheln. Den Apfel schälen, entkernen und fein raspeln. Nun Kraut, Apfel, Apfelsaft, Wein, Orange und Preiselbeeren vermischen und Lorbeerblatt mit, umrühren und mind. 2 Stunden durchziehen lassen oder über Nacht stehen lassen. Dann Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker zugeben und hellbraun schmelzen. Kraut mit Marinade untermischen und 40 Minuten bis eine Stunde dünsten. Zum Schluss mit Maizena binden - Nelken im Teesieb dazugeben, nach Geschmack salzen und pfeffern.

Entenbrust:

In einer Pfanne BuEer zergehen lassen und die Entenbrust auf der Hautseite knusprig anbraten & mit einem Topf beschweren. Rosmarin begeben und anschließend das

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Fleisch wenden. Bei 150 Grad ca. 3-5 Minuten im Backofen bei Ober & Unterhitze fertig garen.

Kastanien:

Butter und Zucker zergehen lassen und anschließend die Kastanien beifügen. Mit Wasser oder Suppe aufgießen und etwas köcheln lassen.