



NIKP.

Bauernente mit Griesknöderln und Champagnerkraut

ZUTATEN:

1 Ente à ca. 2 kg bratfertig
1 säuerlicher Apfel
2 Zwiebeln
1 Zweig Majoran (frisch)
1 Zweig Beifuß (frisch)
Bohnenkraut
300 ml Geflügelfond
50 ml Süßwein
evtl. Maisstärke
1 Prise Kümmelpulver
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

CHAMPEGNERKRAUT:

500 g mildes Sauerkraut gewaschen
300 ml Champagner oder trockenem Sekt
½ Baby-Ananas (geschält)
1 kleiner Erdapfel (geschält)
1 Zwiebel (geschält)
1 EL Entenfett
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
1 Gewürznelke
Zucker
Salz

GRIEBKNÖDERLN:

170 g Grieß
½ lt. Milch
120 g weiche Butter
3 EL Zucker
3 Eier
1 Vanilleschote
Schale von einer ½ Zitrone abgerieben
Schale von einer 1 Orange abgerieben
10 g Zucker
10 g Salz

1 Prise Salz
Semmelbrösel
etwas Zucker

ZUBEREITUNG ENTE UND CHAMPAGNERKRAUT:

1. Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Füllung der Bauernente den Apfel und eine der Zwiebeln jeweils schälen und in kleine Würfel schneiden. Majoran und Bohnenkraut zupfen. In einem Schälchen die Apfel- und Zwiebelwürfel mit dem Majoran- und Bohnenkrautblättchen sowie Pfeffer vermengen. Die Ente außen und innen waschen, trocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Füllung in die Bauchhöhle geben und mit Küchengarn zunähen (oder mit Holzspießchen gut zustecken).
2. Die zweite Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden. In einen großen Bräter etwa fingerhoch Wasser füllen, Zwiebelscheiben beifügen und die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen. Ins vorgeheizte Rohr schieben und bei 180 Grad rund 1 Stunde und 40 Minuten braten, dabei immer wieder mit dem eigenen Bratensaft übergießen, damit sie schön knusprig wird.
3. Wenn die Ente gar ist, das ausgelassene Fett abschöpfen, Bratenrückstände abkratzen und in eine Pfanne geben, erhitzen. Mit Süßwein ablöschen, Geflügelfond zugießen und auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren. Mit ca. 200 ml Wasser aufgießen. Zehn Minuten köcheln lassen, dann abseihen und abschmecken. Eventuell mit etwas in Wasser gelöster Maisstärke binden.
4. Ente tranchieren und dann zusammen mit – während der Garzeit zubereitetem – Champagnerkraut und Grießknödeln anrichten.
5. Die Grießknödeln zubereiten und darauf achten, dass sie ungefähr zeitgleich mit der Ente gar sind (notfalls noch wenige Minuten länger im heißen Wasser ziehen lassen.)
6. Für das Champagnerkraut die halbe Baby-Ananas schälen, in Stücke schneiden und mit dem Mixer pürieren. Das Sauerkraut mit Champagner, Ananaspüree und 300 ml Wasser in einen Topf geben und erhitzen. Die geschälte Zwiebel mit der Gewürznelke und dem Lorbeerblatt spicken, auf das Kraut legen und die Wacholderbeeren beigeben. Das Ganze zugedeckt etwa 30 Minuten köchelnd garen. Dann die Zwiebel entfernen, den rohen, geschälten Erdapfel gleich in das Kraut reiben, einrühren und noch 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Entenfett abschmecken.

ZUBEREITUNG GRIEßKNÖDERLN:

1. Milch mit Vanilleschote und abgeriebener Zitronenschale vermischen. Butter, Prise Salz und Zucker mit der Milch gut vermengen. Danach den Grieß einrühren. Bevor die Masse beginnt hart zu werden, Eier verquirlen und zügig einrühren. Dann die Grießmasse 2 Stunden kaltstellen.
2. Anschließend in einem Topf etwa 1 lt. Wasser füllen, 10 g Zucker, 10 g Salz und die abgeriebene Schale von einer Orange dazugeben. Wasser erhitzen. Aus der Grießmasse mit feuchten Händen Knödel formen. Das Wasser einmal aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren, die Knödel hineingeben und ca. 15 Minuten leicht wallend ziehen lassen. Semmelbrösel in einer Pfanne anrösten (eventuell etwas Butter dazugeben), mit Zucker vermischen und die Grießknödel darin wälzen.

Gutes Gelingen und lasst es Euch schmecken! Guten Appetit NIK P.