Festtagsente mit Rotkraut

Bei vielen Familien kommt an Weihnachten die traditionelle Festtagsente mit Rotkraut auf den Tisch, deshalb darf dieses Rezept in keinem Haushalt fehlen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Gesamtzeit: 2,0 h



Zutaten

Für die Ente

1 Stk.	Ente (küchenfertige)
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 TL	Majoran (getrockneten)
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Rosinen
50 g	Mandelstifte
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
0.5 TL	Zucker
0.5 TL	Hühnerbouillon
1 EL	Margarine
2 EL	Saucenbinder

Für den Rotkohl

600 g	Rotkohl
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Preiselbeeren
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

200 ml	Apfelsaft
1 Stk.	Apfel
Nach Belieben	Glühweingewürz

Zubereitung

1. Für die Festtagsente mit Rotkraut den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Ente innen mit Salz, Pfeffer und Majoran einreiben. Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden.

2. Die Rosinen mit Mandeln und Äpfeln mischen. Zucker und Zitronensaft dazugeben und alles gut vermengen. In die Ente füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen oder mit Küchengarn zunähen.

3. Die Ente auf der Brustseite auf den Bratrost legen und eine mit Wasser gefüllte Fettpfanne unter den Rost schieben. Die Ente im Ofen ca. 30 Minuten schmoren lassen.

4. Die Ente auf die andere Seite drehen und weitere 40-60 Minuten garen lassen, dabei immer wieder mit Bratfond begießen. Falls der Fond nicht ausreicht, zusätzlich heißes Wasser über die Ente gießen.

5. Inzwischen das Rotkraut vierteln, den Strunk herausschneiden und den Rest fein hobeln. Zwiebel schälen und klein würfeln. Rotkohl mit Zwiebeln und Preiselbeeren vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Minuten ruhen lassen.

6. Dann die Rotkraut-Mischung mit dem Apfelsaft in einen Topf geben und erhitzen. Auf mittlerer Flamme ca. 25 Minuten köcheln lassen. Währenddessen den Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und den Rest in kleine Würfel schneiden. Mit Glühweingewürz zu dem Rotkraut geben und 10 Minuten mitgaren lassen.

7. Die Ente aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Das Fett von dem Bratenfond abschöpfen und Wasser zu dem Fond gießen (bis zu 250 ml Flüssigkeit aufgießen).

8. Soßenbinder in die Soße rühren und mit Hühner-Kraftbouillon, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ente zusammen mit der Soße und dem Rotkraut anrichten und servieren.

Tipp

Zur Festtagsente mit Rotkraut werden traditionell Knödel serviert.