

Eine Ente Roh in a Box

Ente Roh, vorbereitet
Rotkohl | Klöße halb und halb
Preiselbeeren
Entenfüllung (Maronen | Apfel | Toast | Majoran)

HowToEnte Roh

In kurzen Schritten zum perfekten Dinner mit Ente

Entenbraten Zubereitungstip | ca. 2,5 Std.

Die Ente ist fertig gefüllt und muss noch gut mit Salz eingerieben werden.
Die Ente mit der Brustseite auf das Backblech, etwa 100 Ml. Wasser dazu.
Die Ente nun ca. 30 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen, nach der Zeit umdrehen und weitere ca. 1,5 Std. bei 200 Grad Umluft garen
Alle 30-40 Minuten die Ente vorsichtig mit dem Bratensaft begießen.
Zum Schluss unter dem heißen Grill die Ente in ca. 15 Minuten knusprig backen.
Die Ente kann auch vorbereitet werden und wird dann zum aufknuspern nur ca. 20 Minuten bei etwa 220 Grad unter den Grill gelegt.

Klöße

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.
Die vorgegarten Klöße in das Wasser geben, einmal kurz aufkochen und die Hitze Abstellen.
Die Klöße ca. 15 Minuten ziehen lassen.
Vor dem Servieren leicht abtropfen lassen.

Rotkraut

Das Rotkraut im Topf bei kleiner Hitze langsam erwärmen.
Umrühren, um ein Ansetzen zu verhindern.

Soße

Die Soße im Topf bei schwacher Hitze langsam erwärmen.
Umrühren, um ein Ansetzen zu verhindern.

Preiselbeere & Füllung

Die Füllung lässt sich wunderbar erhitzen und dazu essen. Die Preiselbeeren, übrigens frisch aus Schweden, runden alles ab.

Das gesamte Team wünscht Ihnen Gesundheit und ein tolles Dinner.

Sonnige Grüße
Panem et Salis Gourmethelden Hamburg

Ente im Detail

Die Ente

Frischgewicht Ca. 2000 Gramm

Wir haben die Ente schon einmal gefüllt:

Schönmoorer Flugente | Meersalz | Pfeffer | Majoran | Toastbrot |
Karotte | Zwiebeln | Honig | Sojasauce

Allergene: 1,6

Klöße

Halb und halb 4 Stück

Wir haben verarbeitet:

Bio Kartoffeln | Meersalz | Muskat | Ei | Kartoffelstärke

Allergene: 3

Rotkraut

Versandgewicht

500 Gramm

Wir haben verarbeitet:

Bio Rotkohl | Meersalz | Pfeffer | Wacholder | Zwiebeln | Zucker |
Äpfel aus dem alten Land | Caneel | Nelke | Balsamicoessig

Soße

250 Ml.

Wir haben verarbeitet:

Entenfond | Preiselbeeren | Meersalz | Pfeffer | Speisestärke | Majoran |
Sojasauce

Allergene: 6

Preiselbeeren

Ein Glas mit 150 Ml

Wir haben verarbeitet:

Preiselbeeren | Rosmarin | Zucker

Füllung

Ein Glas mit 200 Gramm

Wir haben verarbeitet:

Maronen | Apfel | Toast | Majoran | Beifuß

Allergene: 1,8

Allergene

1=Gluten haltige Getreide, 2=Krebstiere, 3=Eier, 4=Fische, 5=Erdnüsse, 6=Soja,
7=Milch, 8=Schalenfrüchte /Nüsse, 9=Sellerie, 10=Senf, 11=Sesam,
12=Schwefeldioxid und Sulfit, 13=Lupinen, 14=Weichtiere