

Ente mit Rotkohl und Böhmisches Kartoffelknödeln

Rezept von Kay Bodi, Kaiserliche Küchenmeisterei, Bad Homburg

Zutaten für die Ente:

2 Enten küchenfertig
4 Semmeln
2 Eier
Pflaumen
Apfel

Zubereitung:

Alte Semmeln in kaltes Wasser einweichen, anschließend ausdrücken. In einer Schüssel die Semmeln mit den Eiern, Milch, Mehl, Salz und den Früchten gut vermengen. Die Ente damit locker füllen. Die Ente im Ofen ca. 2 Stunden braten.

Zutaten für den Rotkohl:

1kg Rotkohl
Lorbeerblatt
Salz
Pfeffer
Essig
Apfel
Quitten
Zucker

Zubereitung:

Den Rotkohl in Streifen schneiden. Die Streifen mit Essig, Rotwein, Preiselbeeren, Apfel, Quitten, Zucker, Zimtstange, Lorbeer, Wacholderbeeren, Nelken und Salz vermischen und kräftig durchkneten. Das Kraut am besten ein oder zwei Nächte ziehen lassen.

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in Entenfett anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig sind das Kraut zugeben. Mit etwas Brühe und Rotwein ablöschen und mit dem Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Zutaten für die Kartoffelknödel:

40 gekochte Kartoffeln

Salz

Röstzwiebeln

1 Ei

100g Mehl

Zubereitung:

Die Kartoffeln kochen. Anschließend pellen und abkühlen lassen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Jetzt gibt man das Mehl sowie das Ei hinzu. Geschmolzenen Butter und Milch zufügen. Würzen und kräftig durchkneten. Die Knödeln in siedendem Wasser ca. 15-20 Minuten ziehen lassen. Die fertigen Knödeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen.