



The Festtagsbraten

Für 4 Personen | ca. 50 Minuten Zubereitungszeit

- 1 Ente geviertelt
- 1 Beutel Blaukraut
- 12 Knödel
- 1 Beutel Soße
- 2 Schälchen Preiselbeeren
- 1 Schälchen Stärke



Ihr Festtagsbraten ganz einfach

Für 4 Personen | ca. 50 Minuten Zubereitungszeit | Gekühlt haltbar bis zu 48 Stunden

160°

1

Den Backofen auf 160° vorheizen.

2

2,5 Liter Wasser mit 1 TL Salz für die Knödel zum kochen bringen.

3

Die Ente im Ofen bei 160° für 20 Minuten erwärmen.

4

Die Stärke mit 2-4 EL kaltem Wasser verrühren und in das kochende Wasser geben.

Die Knödel in das Wasser geben, 1-2 Minuten kochen, dann 30 Minuten simmern lassen.

5

Die Temperatur im Backofen auf 210° erhöhen und die Ente 15-20 Min. knusprig braten lassen.

Dann aus dem Ofen nehmen.

6

Die Soße in einen Topf geben und auf kleiner Hitze erwärmen, 1 Minute kochen lassen und dann nach Gusto würzen.

Je nach Geschmack die Preiselbeeren in die Soße geben.

7

Das Blaukraut aus dem Beutel holen, auf dem Herd oder in der Mikrowelle erwärmen. Dabei einmal kurz aufkochen lassen.

Gut zu wissen:

Unsere **Enten** stammen vom Geflügelhof Lugeder aus dem Landkreis Altötting. Das **Blaukraut** kommt von Ismaninger Bauern und wird von uns nach Hausrezept zubereitet. Die feinen **Kartoffelknödel** sind aus Abensberger Kartoffeln hergestellt. Die einzigartige **Soße** kochen wir ganz traditionell und ohne Zusatzstoffe.



210°



160°



An Guadn!

Tipp:

Sollte etwas vom Festtagschmaus übrigbleiben, dann einfach abkühlen lassen und in den Kühlschrank stellen.

Entenfleisch von Knochen abzupfen, Knödel in 2-3 cm große Stücke schneiden und alles in einer heißen Pfanne anbraten.

Frische Petersilie oder Majoran dazugeben und mit der restlichen Soße oder einem zerschlagenen Ei kurz durchschwenken.



Eine Übersicht über die verwendeten Speisen und Produkte und deren Inhaltsstoffe (Allergene) erhalten Sie über den QR-Code.