

Ihr Festtagsbraten



Für 4 Personen | ca. 50 Minuten Zubereitungszeit

- 1 Ente halbiert
- 12 kleine Kartoffelknödel
- 1 Beutel Blaukraut
- 1 Beutel Soße
- 2 Schälchen Preiselbeeren
- 1 Schälchen Stärke





Zubereitung

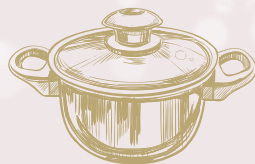
Ihr Festtagsbraten ganz einfach

Regional & mit viel Liebe:

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.

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

160°



1 Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

2 Einen Topf mit ca. 2,5 Liter Wasser und 2 TL Salz zum Kochen bringen.

160°



3 Die Ente in der Zwischenzeit bei 160 Grad für 20 Minuten im Ofen auf der mittleren Schiene erwärmen.



4 Die Stärke mit 3-4 TL kaltem Wasser im Schälchen verrühren und in das kochende Wasser geben.

Die Knödel in das kochende Stärkewasser legen, 3-4 Minuten kochen lassen und dann zugedeckt 30 Minuten simmern lassen.



5 Das Blaukraut aus dem Beutel nehmen und in einem Topf oder der Mikrowelle erwärmen. Dabei einmal kurz aufkochen lassen.

220°



6 Das Backrohr mit der Ente nach den 20 Minuten auf 220 Grad hochstellen und nochmals 15-20 Minuten knusprig werden lassen.



7 Die Soße aus dem Beutel in einen Topf geben und langsam bei kleiner Hitze erwärmen. 1 Minute leicht köcheln lassen und nach Gusto nachwürzen. Je nach Geschmack können die Preiselbeeren in die Soße oder auch separat serviert werden.

8 Wenn die Ente knusprig ist kann sie serviert werden.

An Guadn!

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

Entengröstl: Das Entenfleisch von den Knochen abzupfen, die 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. Lecker!



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

Zubereitung

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Inhalt:

- 1 Beutel Kürbiscremesuppe
- 1 Schälchen geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

1. Die Suppe in einem Topf langsam erwärmen und aufkochen lassen oder in der Mikrowelle erhitzen und dann in einen Topf geben.
2. Die Suppe in einem Teller oder Tasse anrichten.
3. Mit gerösteten Kürbiskernen garnieren.



Zubereitungszeit: 20 Minuten

An Guadn!

Zubereitung

Panke Kürbis

Inhalt:

- 1 Kürbisspalte
- 1 Portion Gratin
- 1 Schale Pesto
- 1 Beutel Soße



Zubereitung:

1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.
2. Den Kürbis auspacken und mit dem Backpapier auf ein Backblech auslegen, das Kartoffelgratin dazustellen und beides in den Ofen schieben. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und 22 Minuten backen.
3. Die Soße in einem Topf auf kleiner Stufe erwärmen, gelegentlich umrühren.
4. Gratin und den Kürbis auf einem Teller anrichten, heiße Soße dazugeben und mit dem Pesto garnieren.

Zubereitungszeit: 35-40 Minuten

An Guadn!