

# Knusprige Weihnachtsgente mit Rotkraut & Kartoffelknödel

## Rezept vom Berggasthaus Listwirt in Bad Reichenhall

### Hauptgang:

- 1 Ente
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- Thymianzweige
- Salz, Pfeffer

Der Ente die Flügel abschneiden. Innen und außen salzen und pfeffern. Apfel & Zwiebel in Würfel schneiden mit dem Thymianzweig vermengen und die Ente damit füllen. Die Ente in dem 160 Grad vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden braten.

### Sauce:

- 1/2 Sellerie
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 1/4l Zweigelt
- Geflügelfond
- Butter
- Rapsöl
- Entenflügel

Entenflügel in Rapsöl braun anrösten, Gemüse in Würfel schneiden und mit dazu geben. Alles mit Rotwein ablöschen und mit Geflügelfond aufgießen. 1 Std köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Sauce einreduzieren und mit Butter mixen.

### Rotkraut:

- 600g Rotkraut
- 10g Zitronensaft
- 50g Orangensaft
- 50g Apfelsaft
- 200 ml Rotwein
- 50 ml Portwein
- 100g Zwiebel
- 100g Äpfel (geschält & gerieben)
- 40g Preiselbeeren
- 10g Honig
- 30g Zucker
- Zimt, Nelken, Lorbeer, Salz
- Balsamicoessig
- Butter
- Maizena

Rotkraut schneiden und mit allen Zutaten bis auf Butter, Maizena, Zucker und Zwiebel über Nacht marinieren. Zwiebel in Würfel schneiden und mit Zucker und Butter in einem Topf anschwitzen, anschließend das marinierte Rotkraut dazu geben und 1 Std. köcheln lassen. Mit Maizena leicht eindicken.

### **Kartoffelknödel:**

- 450g mehlig Kartoffeln
- 40g Grieß
- 70g griffiges Mehl
- 4 Eigelb
- Salz, Muskat, etwas flüssige Butter

Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen. Anschließend schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffeln mit den restlichen Zutaten zu einer Masse vermengen und 30 Min. ruhen lassen. Kleine Knödel formen und in kochendes Salzwasser geben. Ca. 15 Min. leicht köcheln lassen

### **Nachspeise - Topfenknödel:**

- 40g Butter
- 1 pkg Vanillezucker
- 1 Msp Zitronenschale
- 200g Topfen
- 2 Eier
- 1 EL Mehl
- 100g Weißbrot entrindet und in Würfel geschnitten
- 50g Weißbrotbrösel
- 50g Butter
- 1 pr Salz
- 1 TI Zimt

Die weiche Butter, den Vanillezucker, die Zitronenschale und das Salz schaumig rühren, den Topfen, die Eier, das Mehl dazu geben und zuletzt das Brot untermengen. Die Topfenmasse 1 Stunde kühl stellen. Aus der Masse kleine Knödel formen und in Salzwasser 10 Min. kochen. Die Brösel in der Butter rösten, mit dem Zimt und dem Zucker vermischen, die Knödel darin wälzen und mit beliebigem Obst oder Früchten servieren.