



## \*Rezept für 12 Personen\*

### Ente & Semmelknödel & Rotkohl

12 Entenkeulen  
250 g Entenschmalz  
1 Bd. Suppengemüse  
2 Lorbeerblätter  
3 Pimentkörner  
1 TL schwarzer Pfeffer  
3 Gewürznelken  
1 EL Meersalz  
1 EL Mehl  
50 g. Butter

12 Laugeweck  
750 ml Milch  
2 Zwiebeln  
1 Bd. Petersilie  
40 g. Butter  
4 Eier  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss

Rosenkohl  
Salz  
Butter  
Semmelbrösel

1 Rotkohl  
150 g Getr. Feigen  
100 g Joh. Gelee  
100 g Butterschmalz  
Apfelessig  
2 Lorbeerblätter  
3 Wachholder  
1 TL schwarzer Pfeffer  
3 Gewürznelken  
Salz

Entenkeulen waschen und trocken tupfen.  
Wasser, Gewürze und Suppengemüse in einen grossen Topf aufkochen,  
Keulen hineingeben und ca. 1 Std. bei kleiner Hitze garen.  
Keulen aus dem Sud nehmen, auch ein Blech geben und mit Salz & Schmalz  
einreiben und im  
Backofen, bei 160°C, ca. 40 Minuten braten und zum Schluss  
den Grill zuschalten.  
Den Sud einköcheln lassen, durch ein Sieb giessen und wieder einköcheln.  
Dann mit etwas Mehl und eiskalter Butter montieren.

Brötchen in Würfel schneiden. Milch erwärmen und drüber giessen.  
Zwiebel pellen und in feine Würfel schneiden und in der Butter anbraten,  
zu den Brotwürfeln geben und zusammen mit den Eiern, Muskatnuss,  
gehackter Petersilie, Salz & Pfeffer verkneten.  
Masse in 3 Port. Auf Frischhaltefolie verteilen, fest einrollen und auf  
einen gelochten Gareinsatz geben und im Dampfgarer  
bei 100°C, 30 Minuten garen.

Rosenkohl putzen, halbieren und in einen ungelochten Gareinsatz geben.  
Im Dampfgarer, 100°C, ca. 15 Minuten garen.  
Butter mit Semmelbrösel und Salz in einem Topf goldbraun braten.

Rotkohl fein hobeln und in Butterschmalz anbraten.  
Mit Apfelessig ablöschen, Gelee und Gewürze (Gewürzsieb) zum Kohl geben.  
Feigen klein schneiden und ebenfalls zum Kohl geben und 1-2 Stunden  
schmoren lassen, gelegentlich umrühren.