



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

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.

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

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
Salz
Butter
Semmelbrösel

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.

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

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.