



Wildspezialitäten bei Globus

Ente in Orangenjus mit Blaukraut und Klößen

Zutaten

1 Ente bratfertig (ca. 2,2 kg)	4 Orangen
1 Kopf Rotkohl	Tomatenmark
2 Beutel Globus Kloßteig frisch & fertig	Thymian
2-3 Zwiebeln	Salz und Pfeffer
300 g magerer Speck	

Zubereitung

4 Personen - 45 Minuten

Die Ente komplett waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Die 1-2 Zwiebeln schälen, grob schneiden und in die Ente füllen. Die Ente in einen Bräter geben und mit etwas Wasser ansetzen, im Ofen bei ca. 170 °C garen. Gelegentlich mit dem entstandenen Bratensud übergießen.

Blaukraut putzen und zusammen mit dem Speck klein schneiden. Alles in einen Topf geben, mit Salz, Pfeffer, Nelken und einer halben Zwiebel würzen und garen. Zum Schluss mit Speisestärke anbinden. Klöße nach Kochanleitung zubereiten.

Aus einer halben Zwiebel, Tomatenmark und etwas Wurzelwerk einen Bratensatz herstellen. Mit dem Fond der Ente aufgießen und reduzieren lassen. Den entstandenen Jus mit Orangensaft verfeinern und abschmecken. Mit etwas Butter binden.

Die Ente vierteln und dabei die Innenknochen vorsichtig lösen. Alles auf einem großen Teller anrichten.

Lassen Sie es sich schmecken!