

Gefüllte Ente mit Rotkohl und Thüringer Klöße



Foto folgt.

In der DDR wurde Geflügel im Kombinat für industrielle Mast (KIM) produziert und kam nach Familientradition, als Weihnachtsente, am ersten Feiertag auf den Mittagstisch. Ob Ente oder Gans, egal? Im Prinzip ja, das Fleisch ist weich und sehr zart. Die Ente bringt mehr ungesättigte Fettsäuren mit und ist daher leichter verträglich. Eine Gans ist oft größer und kräftiger als eine Ente.

Zutatenliste und Zeit je Zubereitungsschritt (4 Personen)

1 Ente (3 kg)
1 TL Salz
1/2 TL Majoran

von innen und außen gründlich waschen, mit Salz und Majoran von innen und außen gut einreiben.

100 g Äpfel
100 g Backpflaumen
100 g getrocknete
Aprikosen o. Orangen
100 g Zwiebeln

klein schneiden, mischen und in die Ente geben, die Öffnung mit Zwirn zunähen. Im vorgeheizten Backofen (160°C) die Ente auf ein tiefes Bratblech legen und mit ca. 1 l Wasser aufgießen und ca. 3 Stunden braten. Während des Bratens die Ente regelmäßig mit dem Bratfond begießen, so wird sie nicht trocken.

2 EL Butter
2 EL Mehl
Salz, Pfeffer

in einem Topf zu einer Mehlschwitze verarbeiten. Die Ente vom Bratblech nehmen, den Bratensatz in den Topf geben und abschmecken. Gegebenenfalls mit Wasser und etwas Sahne auffüllen und würzen.

500 g Rotkohl
2 Lorbeerblätter
4 Nelken
1 EL Salz
1 TL Pfeffer

in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen und ca. 45 min kochen. Das Wasser abgießen, Lorbeerblätter und Nelken möglichst entfernen.

ein Stück fetten Speck

in einer Pfanne auslassen und das Fett des ausgelassenen Speckes zum Rotkohl geben, kräftig umrühren.



1 kg Kartoffeln
Essig

Kartoffeln schälen und fein reiben, einige Tropfen Essig zugeben, um die helle Farbe zu sichern. In einem Leinentuch oder Fruchtpresse möglichst trocken auspressen. Presswasser auffangen, die Stärke darin absetzen lassen und zu der trockenen Kartoffelmasse geben.

0,5 kg Kartoffeln

Kartoffeln in Salzwasser garen, abgießen und pürieren. Heiß zur Kartoffelmasse geben, kräftig unterrühren, damit die Stärke verkleistert.

geröstete
Weißbrotwürfel

die Kloßmasse zu 8 Klößen formen und 1-2 Weißbrotwürfel hineindrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und Klöße darin ca. 20 min garen, das Wasser darf nicht mehr kochen. Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen. Klöße aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen.

3 EL Butter
Semmelbrösel

Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen und mit Semmelbrösel nicht zu dick mischen. Die Thüringer Klöße mit Butterbrösel servieren.

Tipp

in [Frischhaltefolie](#), ganz langsam gegart und in Ruhe vorbereitet, wird sie noch besser.
