

ANLEITUNG ZUM FERTIGGAREN: ENTE

1. SCHRITT

Ofen auf 160 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen, Topf mit Wasser für Knödel aufstellen (pro Knödel ca. 750 ml Wasser d. h. für 4 Knödel 3,0l). Wasser zum kochen bringen und kochen lassen!

2. SCHRITT

Ente mit Alufolie bedecken und 20 Minuten im Ofen braten lassen.

3. SCHRITT

Alufolie entfernen

4. SCHRITT

Ente mit einem Teil der Soße übergießen und bei 200 °C (Ober- und Unterhitze) 15 Minuten fertig braten.

5. SCHRITT

Die Reiberknödel in das kochende Wasser geben, Temperatur zurückschalten und sie im simmernden Wasser ca. 20 Minuten fertig ziehen lassen.

6. SCHRITT

Blaukraut und Soße auf kleiner Stufe unter Rühren erhitzen (max. 10 Minuten).

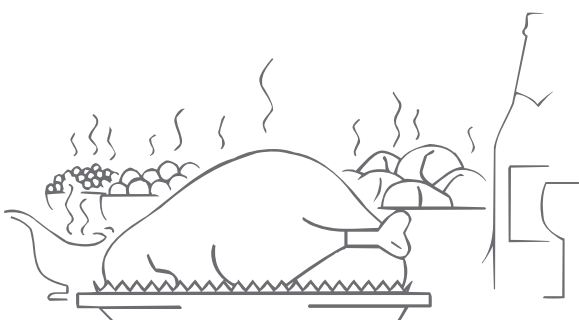
HINWEIS:

Mit einem Kernthermometer - falls zur Hand - kann die optimale Temperatur gemessen werden.

Die Ente sollte 85 – 90 °C haben, die Knödel 70 °C.

Viel Spaß beim Zubereiten, guten Appetit und erholsame Feiertage!

Euer Team vom Röhrl in Eilsbrunn



GASTSTÄTTE
Röhrl