

# Wilder Mann

RESTAURANT & HOTEL

## Ente in der Kochbox

Inhalt:

1 Entenbrust  
1 Entenkeule  
Rotkohl  
2 Semmelknödel  
Entensauce



Zubereitung:

### **Backröhre auf 180° C vorheizen.**

Den Entenbraten im Vakuumbbeutel 20 Minuten im ca.70- 80° C heißem Wasser (Topf) erwärmen.

Den Beutel aufschneiden und den Entenbraten mit der Hautseite nach oben auf ein Backblech legen. Das Fett und der Bratenfond, das sich im Beutel angesammelt hat über die Ente geben. Den Entenbraten nun für ca. 10 Minuten (bitte kontrollieren) in die Röhre schieben. Wenn die Ente heiß ist; noch für 3-4 min mit der Grillfunktion (starke Oberhitze) bräunen, damit die Ente richtig knusprig wird.

Jedes Entenviertel in 2-3 Teile schneiden und sofort servieren.

Während die Ente im Ofen ist, die Semmelknödel in Salzwasser erhitzen, den Rotkohl in einem Topf langsam erhitzen, sollte das Rotkraut etwas zu trocken werden einfach ein wenig Wasser hinzugeben. Die Sauce ebenfalls in einem Topf erhitzen.

Wir wünschen gutes Gelingen.

