

## Rezept

# Bratente mit Rotkohl

Ein Rezept von Bratente mit Rotkohl, am 02.11.2024

## Zutaten

<b>1</b> TK-Ente (ca. ,6 kg)	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Öl
<b>2</b> Zwiebeln	<b>2 Pck.</b> TK-Suppengrün (à 50 g)
<b>1 EL</b> Tomatenmark	<b>400 ml</b> Entenfond (Glas)
<b>2</b> rote Zwiebeln	<b>2 EL</b> Butterschmalz
<b>750 g</b> TK-Rotkohl naturell	<b>100 ml</b> Apfel- oder Birnensaft
<b>250 g</b> TK-Cranberrys	Salz
Pfeffer	<b>1-2 EL</b> flüssiger Honig
<b>1 EL</b> Speisestärke	<b>1 EL</b> rotes Johannisbeergelee

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 950 kcal

## Zubereitung

1. Die Ente 20-24 Std. abgedeckt im Kühlschrank auftauen lassen. Dann innen und außen waschen, trocken tupfen und rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. In einem Bräter das Öl erhitzen. Zwiebeln schälen, würfeln und mit dem gefrorenen Suppengrün im heißen Fett bei starker Hitze 3 Min. braten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Fond und 100 ml Wasser ablöschen und alles 5 Min. kochen lassen. Ente mit der Brustseite nach oben in den Bräter legen. Im Ofen (unten; Umluft 180°) 2 Std. braten, dabei mehrmals mit dem ausgetretenen Bratensaft und nach und nach mit 500 ml Wasser begießen.
3. Für den Rotkohl die Zwiebeln schälen, fein würfeln und im heißen Schmalz glasig dünsten. Den gefrorenen Rotkohl bei mittlerer Hitze 5 Min. mitdünsten. Saft dazugießen und aufkochen. Rotkohl zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. dünsten. Die gefrorenen Cranberrys unterrühren. Alles weitere 5 Min. garen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Honig abschmecken.
4. Ente aus dem Bräter heben. Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Ente zurück in den Bräter setzen und im Ofen bei 220° (Mitte; Umluft 200°) noch 10 Min. bräunen. Sauce entfetten. Speisestärke mit 3 EL Wasser verrühren. Sauce damit binden und mit Gelee, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Ente tranchieren und mit Sauce und Rotkohl servieren. Ganz klassisch passen dazu noch Kartoffelknödel.