

Rezept

Ente weiß-sauer mit Wurzelgemüse und Melisse

Ein Rezept von Ente weiß-sauer mit Wurzelgemüse und Melisse, am 28.06.2026

Zutaten

1 1/2 kg Schweinefüße (klein gehackt)	Salz
6 Pimentkörner	2 Gewürznelken
3 Lorbeerblätter	1 getrocknete Chilischote
1 TL schwarze Pfefferkörner	1 Ente (ca. ,7 kg; küchenfertig)
200 ml Estragonessig	Pfeffer
1 EL Olivenöl	je 150 g Möhren, Petersilienwurzel und Staudensellerie
100 g Perlzwiebeln	1/2 Bund Melisse

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6-8 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Die Schweinefüße mit 1 EL Salz, den Gewürzen und 2 ½ l Wasser in einem großen Bräter zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze etwa 3 ½ Std. sieden lassen, dabei gelegentlich den Schaum entfernen. Die Ente waschen und nach 1 ½ Std. mit 1 ¼ l heißem Wasser zu den Schweinefüßen geben. 30 Min. vor Garzeitende den Essig hinzufügen.
2. Die Ente herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Die Brühe durch ein feines Sieb oder ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Nudelsieb in einen Topf gießen und auf 1 l einkochen lassen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen und kühl stellen.
3. Die Entenkeulen am Gelenk vom Körper lösen und Ober- und Unterschenkel durchschneiden. Die Keulenknochen ausschneiden oder -ziehen. Die Brustfilets mit langen Schnitten vom Knochen lösen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Ententeile darin auf der Hautseite in etwa 7 Min. knusprig braten. Herausnehmen und in 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Die Möhren und die Petersilienwurzel schälen und längs vierteln. Den Sellerie putzen und waschen. Das Gemüse in dünne Scheiben schneiden und in Salzwasser bissfest kochen. Die Perlzwiebeln in einen kleinen Topf geben. Das Gemüse durch ein Sieb auf die Perlzwiebeln abgießen und kalt abschrecken. Die Perlzwiebeln im Gemüsesud 3 Min. kochen, dann 20 Min. ziehen lassen. Die Zwiebeln aus den Häuten drücken und diese mit dem Wurzelansatz abschneiden. Die Zwiebeln halbieren. Die Melisse abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.
5. Das erstarrte Fett von der Brühe abnehmen. Die Brühe bei kleiner Hitze flüssig werden lassen. Eine Terrinen- oder Kastenform ausspülen und mit Klarsichtfolie auskleiden. Etwas Brühe hineingießen und Gemüse, Fleisch, Perlzwiebeln und Melisse einschichten. Mit Brühe auffüllen und die Sülze zugedeckt mindestens 8 Std. im Kühlschrank gelieren lassen. Dann stürzen, die Folie entfernen und die Sülze in dicke Scheiben schneiden. Dazu passen Blattsalat und Kartoffelpuffer oder Brot.