

Zubereitungsanleitung

Ente:

- Backofen auf 180 Grad vorheizen (Umluft)
- Entenhälften nebeneinander auf ein flaches Blech legen und für 10-12 Minuten backen (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)

Klöße:

- Reichlich Wasser in einem Topf geben
- salzen und zum Kochen bringen
- Temperatur reduzieren und die Klöße hineingeben
- Wenn die Klöße aufsteigen und an der Oberfläche schwimmen sind sie fertig

Rotkohl:

- in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen, gelegentlich umrühren

Soße:

- in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen, gelegentlich umrühren

(die Soße hat von Natur aus einen hohen Gelatinegehalt und ist daher im kalten Zustand fest. Dies ändert sich beim Erwärmen, eine Zugabe von Wasser ist nicht nötig)

Hirschragout:

- in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur erwärmen, gelegentlich umrühren