Ente mit Rotkohl und Klößen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 mittelgroße Ente, 1 Dose Rotkohl, 1 kg Kartoffeln, 2 Eier, 500 gr Kartoffelstärke, 1 große Orange, 1 Apfel, 1 Päckchen Pfeffersoße.

Die Vorbereitungen:

Federn der Ente entfernen (wenn Sie keine küchenfertige Ente gekauft haben). Backofen auf 175°C vorheizen. Kartoffeln schälen, kochen und zu Püree verarbeiten.

Die Zubereitung:

Ente mit Orange und Apfel füllen und für 1½ Stunden in den Backofen geben. Aus Kartoffelstärke, Eier und Püree einen Kloßteig herstellen und Klöße formen. Lassen sie diese 15 Minuten kochen. Kochen Sie auch den Rotkohl. Anschließend bereiten sie die Pfeffersoße zu.