



Ente mit Holunder-Rotkohl und Rosmarin-Kartoffelpüree

1 WIESENHOF Ente (z.B. mit Apfel-, Rosinen- und Zimt-Füllung)
1 Schalotte
1/2 Apfel
1 EL Butterschmalz
350 g Rotkohl
100 ml Holunderbeersaft oder Holunder-Apfel-Saft
1 EL Holundergelee
2 Pimentkörner, zerstoßen
2 Nelken
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren
1 Zimtstange
450 g Kartoffeln
Etwas Salz, schwarzer Pfeffer
2 Zweige Rosmarin
3-4 EL Milch

Schritt 1

WIESENHOF Ente im Backofen nach Packungsaufschrift zubereiten.

Schritt 2

Schalotte schälen und fein würfeln. Apfel vierteln, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Schalotte und Apfelstücke darin leicht andünsten. Rotkohl dazugeben. Saft angießen, Gelee unterrühren. Zerstoßene Pimentkörner, Nelken, Lorbeerblatt, angequetschte Wacholderbeeren und Zimtstange in einem Gewürz-Ei in den Rotkohl legen. Etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser ca. 15 Minuten gar kochen. Inzwischen Rosmarin abbrausen, trockentupfen und die Nadeln fein hacken.

Schritt 4

Kartoffeln abgießen, dabei zwei Esslöffel Kochwasser zurückbehalten. Kartoffeln mit Kochwasser und Milch zerstampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rosmarin unterrühren.

Schritt 5

Ente mit Holunder-Rotkohl und Rosmarin-Kartoffelpüree servieren.