



Wies´n-Ente mit karamellisiertem Sauerkraut

1 Packung WIESENHOF Wies´n Ente oder
ganze Ente
300 g Sauerkraut
1 EL Butterschmalz
4 Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
5 EL Weißwein oder Apfelsaft
1 EL flüssiger Honig
Pfeffer

Schritt 1

WIESENHOF Wies´n Ente nach Packungsaufschrift zubereiten. Alternativ: Ganze Ente würzen und abschließend halbieren.

Schritt 2

Sauerkraut abtropfen lassen. Butterschmalz erhitzen, Sauerkraut, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt dazugeben, kurz umrühren. Wein oder Saft angießen. Einige Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Schritt 3

Honig unterrühren und das Kraut bei großer Hitze unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Mit Pfeffer würzen und mit der halben Wies´n Ente servieren.

Schritt 4

Dazu schmecken Kartoffelknödel, garniert mit frischem Thymian.