



Biohof Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
BURGENLAND
AT-Bio-301

Nach dem Rezept der Bäuerin

Pannonische Ente mit Blaufränkisch-Rotkraut

Für ca. 4 Personen

Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer

Der klassisch ausgebaute, kräftige Rotwein besticht durch sein angenehmes Bukett und seinen harmonischen Abgang. Ein würziger, klassischer Blaufränkisch mit ausgeprägtem Körper. Der Fehlmühlacker ist einer unserer am tiefsten gelegenen Lagen. Hier reift unser Blaufränkisch zu seinem prachtvollen Geschmack heran. Reife und Lagerung finden in unserem alten Sandsteinkeller statt.

Zutaten:

Pannonische Ente:

- 1 Bio-Ente (2 – 2,5 kg)
- 2 Äpfel (bei kleinen Äpfeln 3 Stück)
- 2 Zwiebel
- 4 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 Petersilwurzeln
- ½ Sellerieknolle
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran
- 1/8 Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer

Blaufränkisch-Rotkraut:

- 1 Kopf Rotkraut (ca. 1 kg)
- 1 großer Apfel
- 70g Feinkristallzucker
- 1 Zwiebel
- 150 ml Blaufränkisch 2017 vom Biohof Klampfer
- 200 ml Wasser oder Suppe
- Gewürze: Salz, Pfeffer, 1 Prise Zimt
- 1 Schuss Weinessig
- 20g Weizenmehl



Biohof Klampfer
Kleinhöfleiner Hauptstraße 84
7000 Eisenstadt
BURGENLAND
AT-Bio-301

Zubereitung:

1. Ente mit Salz, Pfeffer und Majoran innen und außen einreiben, Zwiebel schälen und mit den Äpfeln in Viertel schneiden.
2. Anschließend die Ente mit Äpfel und Zwiebeln füllen
3. Wurzelgemüse waschen, schälen und klein schneiden
4. Gemüse kurz anbraten und mit Blaufränkisch ablöschen
5. Gemüse in eine Bratform geben und die gefüllte Ente darauf platzieren, abdecken. Bei 180° C 2 – 2,5 Stunden braten.
6. Jede halbe Stunde mit eignen Saft übergießen
7. In der Zwischenzeit für das Rotkraut die Zwiebeln schälen und fein schneiden.
8. Rotkraut putzen und dünn nudelig schneiden (geht auch mit einer Hachel).
9. Zwiebel Anbraten und Zucker mitbraten, bis er leicht karamelisiert.
10. Anschließend mit 1 Esslöffel Weinessig ablöschen, Rotkraut zufügen und mit Blaufränkisch und Wasser aufgießen.
11. Rotkraut mit Salz, Pfeffer und etwas Zimt würzen
12. Wenn das Rotkraut weich gedünstet ist, den geschälten Apfel dazu reiben.
13. 100ml kaltes Wasser mit 1 Esslöffel Mehl verrühren, zum Rotkraut geben und nochmals aufkochen lassen.
14. Von der Herdplatte nehmen.
15. Die Ente in der letzten Viertel Stunde bei mehr Oberhitze ohne Deckel knusprig Braten.
16. Ente mit Fülle, Wurzelgemüse und Blaufränkisch-Rotkraut anrichten und mit einem Glas Blaufränkisch vom Biohof Klampfer servieren!

Mahlzeit!