

Vierländer Ente mit Beilagen

Zubereitung Ente:

Die Ente bitte eine 1/2 Stunde bevor sie in den Ofen kommt aus der Kühlung nehmen.

Den Ofen auf 175°C vorheizen (Umluft). Nun die Ente auf einem Gitter 20 min. in den Ofen schieben. Danach die Temperatur auf 220°C erhöhen, ca. 5- 12 min. um den gewünschten Bräunungsgrad zu erreichen.

Rotkohl:

Vorab etwas Wasser in einen Topf füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Wenn das Wasser köchelt, den Rotkohl auf mittlerer Stufe erwärmen und gelegentlich umrühren.

Selleriepüree:

Das Püree in einem Topf erhitzen und anschließend servieren.

Kartoffelklöße:

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, Klöße einlegen und bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Sauce:

Die Sauce in einem Topf erhitzen und anschließend servieren.

Tranchier-Video:

<https://youtu.be/S57LHmOsHhk>

oder auf unserer Homepage: www.restaurant-lenz.de

Das LENZ-Team wünscht Ihnen und Ihrer Familie einen guten Appetit bei einer saftigen, krossen Ente.