

Gemüse bringt's

Die Gemüsebox im Abonnement

Rotkohl-Eintopf mit Entenbrust

Zutaten: 200g getrocknete Aprikosen, ¼ l Apfelsaft, 1,5 kg Rotkohl, 2 Entenbrüste, 3 Zwiebeln, etwas Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer.

Zubereitung: Die Aprikosen 60 Min. in Apfelsaft einweichen.
Den Rotkohl putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.
Die Entenbrüste mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit der Hautseite nach unten in den Topf geben, langsam bei milder Hitze ca. 20 Min. ausbraten. Jetzt das Fleisch wenden und bei großer Hitze für ca. 10 Min weiterbraten, dann aus dem Topf nehmen. Den Rotkohl und die geschälte und geviertelte Zwiebeln im ausgelassenem Entenfett andünsten. Ca. 1/8 l Brühe und den Aprikosensud zugeben, und noch 20 Min. mit garen.
Die Entenbrüste vor dem Servieren in Stücke schneiden, und wieder zum Kohl geben.

Dazu schmecken Salzkartoffeln sehr gut.

Guten Appetit wünscht Ihr **Gemüse bringt's** -Team
www.gemuese-bringts.com, Tel. 02525-2560 (Telefonzeiten Di. und Do. 9 - 12 Uhr)