



ENTE TO GO

mit Rotkohl und Sauce,
für 2-3 Personen, nur
noch knusprig anbraten!



ZUBEREITUNG VON ROTKOHL UND SAUCE:

Den Schlauch öffnen, in einen Topf geben und erwärmen. Mit einem Schuss Rotwein und Orangensaft geben Sie der Sauce noch die besondere Note. Fügen Sie der Sauce noch den Bratensud aus der Aluschale hinzu, um den Entengeschmack zu intensivieren.



ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

Den Backofen auf 220° Heißluft vorheizen.

- Die Ente in der Aluschale in den Backofen schieben
- 2 Tassen Wasser in die Aluschale geben
- Sie können Wasser nachgießen, falls kein Wasser mehr in der Aluschale sein sollte

GARZEITEN

Ente: ca. 1 Stunde bei 220 °C, nach 30 Minuten die Ente wenden. Nehmen Sie die Ente aus dem Ofen wenn diese den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.