

Omas Rezeptesammlung

Entenragout Mit Teltower Rübchen

Gattung: Ente, Erntedank, Geflügel, Rübe, Fleisch. Gemüse

1	Ente (4 Teile),		(Petersilie, Majoran,
	Salz,		-Thymian, Beifuss),
	Pfeffer,	750 g	Teltower Rübchen (oder
	Mehl,		-Karotten),
100 g	Butterfett,	4	Schalotten,
2	Nelken,	1/4	Liter Fleischbrühe,
4	Pimentkörner,	1/4	Liter Portwein,
1	Bouquet garni	2	Sardellenfilets

Die Entenstücke salzen, pfeffern, mit Mehl bestäuben und im heißen Butterfett goldbraun braten.

Nelken, Pimentkörner und Bouquet garni dazugeben und mit Wasser ablöschen. In dem auf 120 Grad vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

Dann die Rübchen und Schalotten dazugeben.

Weiterschmoren lassen bis das Gemüse weich ist (ca. 1/4 Stunde).

Die Entenstücke herausnehmen und warm stellen. Mit Fleischbrühe und Portwein aufgießen und die klein geschnittenen Sardellenfilets darunter mischen.

Nochmals einige Minuten aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Entenstücke auf das Gemüse legen und mit Kartoffelbrei anrichten.