



## Fruchtige Wildente

### Zutaten

- 2 kg Ente, Brust und Keule
- 300 g Trockenobst
- 1 Sellerieknolle
- 3 Zwiebeln
- 4 Möhren
- 3 EL Öl
- 3 EL brauner Zucker
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200–300 ml Rotwein
- 400–500 ml Gemüsebrühe
- 1 Msp. Safranfaden
- einige Thymianzweige

### Zubereitung

1. Ententeile salzen und pfeffern. Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden.
2. Ente in Öl anbraten – zuerst Hautseite, Fleischseite nur 1–1,5 Minuten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.
3. Braunen Zucker in der Pfanne karamellisieren. Die Gemüsestücke dazugeben, anbräunen und mit dem Rotwein ablöschen.
4. Trockenobst zusammen mit der Gemüsebrühe, dem Thymian und dem Safranfaden hinzugeben. Dann die Ententeile hineinlegen. Im Backofen zugedeckt bei 180 °C für 30 Minuten braten.



### Sächsisches Wildkochbuch

#### Sächsisches Wildkochbuch

Neben Klassikern der Wildküche, schmackhaften Eigentümlichkeiten und modernen Kreationen bieten die Sachsen auch Weinempfehlungen und einiges mehr an Tipps rund um die Kochkunst aus dem Revier. Hardcover, 155 Seiten, zahlr. Abb., Format: 21 x 20 cm.

Best.Nr.: NN1407. Preis: € 14,95.

Erhältlich über JANA Jagd + Natur: Tel.: 05661.9262-0

## Weinempfehlung zur fruchtigen Wildente

Wenn Früchte und Süße in einem Gericht ein wesentlicher Bestandteil sind, sollte der dazu ausgewählte Wein nicht zu trocken sein. In diesem Fall empfehlen wir zur Wildente einen fruchtigen Roséwein der Rebsorte Portugieser. Seine Frische und seine leichte Restsüße harmonieren vortrefflich mit dem Trockenobst. Auch wenn Roséweine als ausgesprochene Sommerweine gelten – denn man trinkt sie gut gekühlt –, zeigt sich in diesem Fall, dass der Portugieser Roséwein ein echter Allrounder ist. Besonders alle Weinfreunde, die empfindlich auf Weinsäure reagieren, werden von diesem Wein begeistert sein.

Weingut H. L. Menger  
Hauptstraße 12  
67575 Eich

Tel.: 06246/298

E-Mail: Weingut-H.L.Menger@  
t-online.de

www.weingut-menger.de

