

REZEPTTIPP DES MONATS

Entenbrustfilets mit Orangen-Blaukraut und Kartoffelknödel

Das perfekte Gericht für die Festtage.



Fotocredit: Burgis GmbH

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Packung Burgis Original Bayerischer Knödelteig
- 1 kleiner Blaukrautkopf
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Orange (unbehandelt)
- 3 EL Zucker
- 2 EL Butterschmalz
- 150 ml Orangensaft und Rotwein (trocken)
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeeren
- 4 Gewürznelken
- 2 Anissterne
- 8 EL Rotweinessig
- frischer Majoran
- 800 g Entenbrustfilets
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 TL Speisestärke
- 400 ml Entenfond (im Glas)



Zubereitung

1. Blaukraut von den äußeren Blättern und dem Strunk entfernen, vierteln und in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Orangenschale abreiben und beiseite stellen. Orange filetieren.
2. Zucker in einem Topf karamellisieren und vom Herd nehmen. Orange im Karamell wenden und herausnehmen. Schmalz zum Karamell geben und erhitzen. Zwiebeln darin andünsten, mit Orangensaft und Rotwein ablöschen.
3. Blaukraut, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Nelken und Anissterne zugeben. Mit Essig und Salz würzen und zugedeckt ca. 60 Min. köcheln lassen. Zum Ende den Orangenabrieb hinzufügen.
4. Majoran und Entenbrüste waschen und trockentupfen. Die Haut rautenförmig mit der Messerspitze einritzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer ofenfesten Pfanne auf der Hautseite für ca. 8 Min. scharf anbraten, wenden und 2 Min. weiterbraten. Majoran zugeben. Im heißen Backofen bei 160 °C ca. 25 Min. fertigbraten.
5. Burgis Knödel nach Packungsangabe zubereiten. Ente aus der Pfanne nehmen, in Folie gewickelt kurz ruhen lassen. Bratensatz mit einem Küchenpapier entfetten.
6. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren. Entenfond zum Bratensatz gießen und aufkochen lassen. Stärke einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Entenbrüste in Scheiben schneiden und zusammen mit Blaukraut, Knödeln und Sauce auf vorgewärmtem Teller anrichten.

Zubereitungszeit:

ca. 1:15 Stunden

Schwierigkeitsgrad:



Schmankerltipp:

Für ganz viel Lockerheit einfach 1 EL Crème fraîche mit dem Knödelteig verkneten und schon ist er fertig, der perfekte Knödel.

Zum Unternehmen Burgis GmbH

Das Familienunternehmen Burgis steht für Knödelspezialitäten aus regionalen Rohstoffen. Seit über 80 Jahren produziert die Familie der heutigen Geschäftsleitung, Christina Dietmayr und ihr Cousin Timo Burger, Lebensmittel. In den Sechzigerjahren produzierte ihre Großmutter den ersten „halb fertigen“ Kloßteig. Ihr damals innovativer Gedanke, rohen Kloßteig herzustellen, der im Haushalt durch gekochte Kartoffeln ergänzt wird, führte zum Ursprungsprodukt von Burgis, dem „rohen Kloßteig“ in der blauen Rolle. Eine Erfindung, die für die Zubereitung des sonntäglichen Familienessens eine große Erleichterung bedeutete. Bis heute zeichnet Burgis diese Innovationskraft aus. Benno Weiß und Heinrich Burger brachten den ersten kochfertigen Kloßteig auf den Markt, bauten das Geschäft in Neumarkt i.d.OPf. weiter aus und übergaben das Unternehmen 2010 an die nächste Generation. Seit dieser Zeit wurde die Marke Burgis sukzessive aufgebaut: Ehrliche Knödelprodukten aus regionalen Rohstoffen! Derzeit beschäftigen Christina Dietmayr und Timo Burger mehr als 130 Angestellte – darunter viele langjährige Fachkräfte. Als Hauptrohstoff für viele



Burgis-Produkte wie beispielsweise den klassischen Kloßteig spielt die Kartoffel eine wichtige Rolle im Unternehmen und dem unternehmerischen Handeln. Zwei regionale Erzeugergemeinschaften mit insgesamt über 70 Landwirten stellen sicher, dass alle Burgis-Produkte durchgängig mit „Geprüfte Qualität – Bayern“ ausgezeichnet werden. Handverlesene, beste Bauernkartoffeln, fachgerechte Lagerung und schonende Verarbeitung garantieren den unvergleichbaren kartoffeligen Geschmack der Burgis-Kartoffelprodukte. Damit und mit Klassikern der bayerischen Knödelküche kommt Burgis dem wachsenden Wunsch der Verbraucher und Gastronomen nach authentischen Qualitätsprodukten aus der Region nach. Ständige Innovationen wie der Bio-Kartoffelknödel und die Knödelinos in der zeitgemäßen Frischepackung geben Impulse am wachsenden Convenience-Markt. Kompetente Fachberater stehen in direktem Kontakt zu zufriedenen Burgis-Kunden im Handel und in der Gastronomie, um stets die aktuellsten Anforderungen auf dem Markt in Erfahrung zu bringen und Kunden nicht nur Produkte, sondern auch Lösungen für deren Aufgabenstellungen zu präsentieren. Im Werk in Neumarkt wird eine Vielzahl von Knödelspezialitäten hergestellt – frisch wie selbst gemacht.

Weitere Informationen zu den innovativen Knödelspezialitäten von Burgis finden Sie unter www.burgis.de.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur, Andrea Lintl, Sendlinger Straße 31, 80331 München, Tel.: 089 23 23 63 52, lintl@kommunikationpur.com