



## REZEPT DES MONATS November 2014

### Zwiebelrostbraten

#### ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. Den Fettrand in Zentimeterabständen einschneiden.
2. Die Hälfte vom Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Steaks von beiden Seiten jeweils ca. drei Minuten scharf anbraten. Herausnehmen und warm stellen.
3. Restliches Butterschmalz zufügen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Mit Salz würzen. Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Bratensatz mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Die kalte Butter kräftig einrühren, bis sie geschmolzen ist. Sauce abschmecken. Steaks darin noch einige Minuten ziehen lassen.

4. Fleisch mit den Zwiebeln darauf anrichten, Sauce dazugeben und servieren.

Dazu schmecken Bratkartoffeln, Salat und der Rotwein, der auch zum Kochen verwendet wurde.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 2 Gemüsezwiebeln
- 4 Rumpsteaks
- Salz, Pfeffer
- 4 EL Butterschmalz
- ¼ l Rotwein
- 4 TL Bauernbutter



## REZEPT DES MONATS November 2014

### Flugente mit Orangensauce

#### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 250 °C (225 °C Umluft) vorheizen. Flugente waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. In einer Kasserolle in ca. 30 Min. knusprig braun anbraten, einmal wenden. Von den Orangen die Schale abreiben. Früchte auspressen.
2. In einem Topf bei mittlerer Hitze Zucker in Essig auflösen und unter Rühren karamellisieren lassen. Karamellsauce und etwas Orangensaft über die Ente gießen. Schalenabrieb auf der Ente verteilen. Backofen auf 200 °C (175 °C Umluft) schalten. Ente ca. 1-1 ½ Std. fertig braten. Ab und zu mit Bratenfond begießen.
3. Ente aus dem Ofen nehmen. Weinbrand in einer Schöpfkelle leicht erwärmen, über die Ente gießen und flambieren. Ente tranchieren, auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Sauce abschmecken, Orangenstückchen zufügen, andicken und mit Sahne verfeinern.

4. Ente mit Klößen oder Kroketten und Rotkohl servieren. Sauce dazu reichen.

Dazu schmeckt ein trockener Rotwein, z.B. ein Spätburgunder von der Nahe.

#### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN)

- 1 küchenfertige Flugente
- Salz, Pfeffer
- 1 kg unbehandelte Orangen
- 250 g Zucker
- 100 ml Weinessig
- 5 cl Weinbrand
- Saucenbinder
- Sahne