

Pot - au - feu von der Ente

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Klassisch französisch, „Pot - au - feu de Luxe“, mit Wintergemüse, einfach nur lecker

Zutaten

- Für den Ansatz:
- 1 Ente, ca.1,5 kg schwer
- 1 Zwiebel, gespickt mit 1 Lorbeerblatt und 2 Nelken, 5 - 6 Pfefferkörner, Salz
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt (Röstgemüse)
- 100 g Porree, gewürfelt (Röstgemüse)
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt (Röstgemüse)
- 1 Tl Tomatenmark
- 2 Thymian Zweige
- Für die Einlage:
- 1 Porree Stange (Nur das Weiße) in 1/2 cm dicken Stäbchen
- 200 g Staudensellerie in 1/2 cm dicken Stäbchen
- 2 Möhren in 1/2 cm dicken Stäbchen
- 1 Petersilienwurzel in 1/2 cm dicken Stäbchen
- 2 junge Kohlräbchen in 1/2 cm dicken Stäbchen
- 6 Champignons in dickeren Scheiben
- 1 El Pflanzenöl
- 2 El gehackte Petersilie

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Ente unter fließendem Wasser innen und aussen waschen und ausputzen. Die Keulen abschneiden, die Brustfilets auslösen. Die Haut abziehen, die Knochen / Karkasse klein hacken.

Schritt3

In heißem Öl kräftig anbraten, Farbe nehmen lassen, das Röstgemüse dazu geben.

Schritt4

2 - 3 min. mit etwas Tomatenmark braten, mit ca. 1 1/2 l Wasser aufgießen. Thymian dazu geben und 2 - 3 Stunden leise auskochen lassen, passieren.

Schritt5

(Kann gut schon am Vorabend erledigen)

Schritt6

Die Bouillon wieder aufkochen und zunächst die Keulen hinein geben, 20 min. leise köcheln lassen. Danach das Gemüse und die Brustfilets hinein geben, weitere 25 min. auf dem Siedepunkt gar ziehen lassen; Bruststücke leicht rosa halten.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Das Keulenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden, die Brust in dünne Streifen. Die Bouillon herzhaft abschmecken, in vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Schritt9

Gern esse ich das Enten Pot - au - feu mit einer Hand voll frischem Wirsing, als Hauptmahlzeit / Eintopf auch gern ergänzt mit einigen Kartoffel Würfeln.

Rezeptart: Eintöpfe

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pot-au-feu-von-der-ente/>