

## Reste-Essen mit Ente und Klößen

gegartes Entenfleisch	Bratensoße	rote Zwiebeln
Pilze	Butter oder Butterschmalz	Olivenöl
gegart Klöße oder Knödel	Salz	Pfeffer
Nüsse	saure Sahne	Petersilie

Für wie viele Personen dieses Gericht reicht, hängt davon ab, wie viele Reste man übrig hat. Das gegarte Fleisch von den Knochen lösen und in Stücke zupfen. Die Haut dabei ebenfalls entfernen. Zwiebeln schälen und würfeln. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Butter mit etwas Olivenöl oder Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln darin anschwitzen. Pilze hinzufügen und ebenfalls anbraten, dann Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Fleischstücke in die Pfanne geben und anrösten. Soße angießen und alles bei mäßiger Hitze einige Minuten schmoren lassen. Petersilie hacken und zum Schluss unterheben.

Klöße/Knödel in Scheiben schneiden. Butterschmalz oder Butter mit etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Scheiben darin beidseitig goldbraun braten.

Dabei etwas pfeffern und salzen. Nüsse hacken und zum Schluss mit in die Pfanne geben und etwas anrösten.

Klöße mit Nüssen auf Teller legen. Das Ragout darauf platzieren und die Soße darüber träufeln. Mit je 1 Klecks saurer Sahne und Petersilienblättern garnieren und mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen.

### **Schnelle Bratensoße:**

Eine schnelle Bratensoße kann man aus den Karkassen der Ente zubereiten. Diese in eine Pfanne geben und anrösten. Gemüse und Zwiebeln hinzufügen und ebenfalls etwas anrösten. Tomatenmark unterrühren, dann Brühe oder etwas Wasser und einen Schuss Rotwein angießen. Köcheln lassen und zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Ahornsirup, Balsamessig und anderen Gewürzen abschmecken.

### **Klöße aus gekochten Kartoffeln:**

Aus gekochten Kartoffeln lassen sich auch schnell frische Klöße zubereiten. Dafür 1 kg Pellkartoffeln vom Vortag durch eine Kartoffelpresse drücken und mit 120 g Stärke, 4 Eigelb und etwas brauner Butter vermengen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken, dann aus der Masse Klöße formen. In leicht siedendem Wasser etwa 10 Minuten garziehen lassen.

Tarik Rose am 27. Dezember 2022