



Wies'n-Ente mit Krautpflanzerln und Cranberrysoße

2 Packung WIESENHOF "1/2 Wies`n Ente"
oder Ganze Ente
200 ml Milch
2 Eier (Gr. S)
120 g Mehl
Salz
schwarzer Pfeffer
250 g Sauerkraut
1 Zwiebel
15 g Kürbiskerne
40 g geriebenen Käse
40 g Zucker
1 EL Weißweinessig
125 ml Orangensaft
150 ml Entenfond
60 g getrocknete Cranberries
3-4 EL Öl
50 g Feldsalat zum Dekorieren

Schritt 1

Wies'n Ente nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten. Alternativ eine Ganze Ente würzen und abschließend halbieren.

Schritt 2

Milch, Eier und Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, 15 Minuten quellen lassen.

Schritt 3

Inzwischen Sauerkraut gut ausdrücken und grob hacken. Zwiebel schälen, fein würfeln. Kürbiskerne grob hacken. Sauerkraut, Hälfte der Zwiebeln, Kürbiskerne und Käse unter den Teig rühren.

Schritt 4

Restliche Zwiebeln mit Zucker in einem kleinen Topf karamellisieren. Mit Essig und Orangensaft ablöschen. Entenfond und Cranberries dazugeben. 5 Minuten köcheln lassen. Pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 5 In einer großen Pfanne in heißem Öl portionsweise 12 kleine Puffer backen. Wies'n- Ente mit den Krautpfl anzerln, Cranberrysoße und Feldsalat anrichten.