



Ente mit Spaghettikürbis und Cranberrysauce

1 Packung WIESENHOF "Das Beste der Ente"
1 Spaghettikürbis
Salz
1/2 rote Zwiebel
1 EL Öl
80 g Zucker
2 EL Rotweinessig
150 ml Cranberry- oder Preiselbeersaft
20 g frischer Ingwer
200 g Cranberries (frisch oder tiefgefroren)
1/2 TL abgeriebene Orangenschalen
schwarzer Pfeffer
1 Zweig Rosmarin

Schritt 1

Das "Beste der Ente" (Entenbrust- oder Enten-Schenkel) nach Packungsaufschrift im Ofen zubereiten.

Schritt 2

Spaghettikürbis in einem ausreichend großen Topf mit Salzwasser ca. 45 Minuten kochen. Wenn die Schale auf Druck mit einem Löffelstiel leicht nachgibt, ist der Kürbis gar.

Schritt 3

Zwiebel schälen und würfeln. In einem Topf mit dem Öl glasig dünsten, Zucker dazugeben und hellbraun karamellisieren. Mit Essig ablöschen, Saft angießen und Cranberries dazugeben. Ingwer schälen, sehr fein würfeln, mit den Orangenschalen zufügen. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Cranberries weich geworden sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4

Rosmarinnadeln klein hacken. Kürbis herausnehmen und längs halbieren. Kerne und innere Fasern mit einem Löffel entfernen. Das Kürbisfleisch mit einer Gabel herausplücken, mit Salz und Pfeffer würzen, auf die Teller verteilen und mit Rosmarin garnieren. Ententeile anlegen und die Cranberrysauce dazu reichen.