

Wildente frierisch (f. 2 Pers.)

- 1 Wildente Salz, Pfeffer
- 1 Zitronenscheibe
- Salbei, Beifuß
- 100 g gewürstinken
- 75 g Butter
- 1 Möhre
- 1/2 Glas Weißwein
- 1/8 l saure Sahne

Die sorgfältig gesäuberte Ente außen und innen salzen u. pfeffern. Die Zitronenscheibe und die Gewürze in das Innere der Ente geben. Kurz in Butter anbraten und übergießen. Möhren schälen, putzen und fein raspeln. Nach dem Anbraten die geraspelte Möhre hinzu-

geben, kurz mit dünsten, dann
den Wein und die saure Sahne
zuzügeln. Erneut salzen und
pfeffern. Die Wildentk 1 - 1 1/2
Stunde garen lassen.

Schmeckt vorzüglich mit Klößen
(→ gek. Kartoffeln) und Rosenkohl.

Gutes Gelingen

Sonja Stiller

48 7 34 Reken Eichendorffweg 49