



# Weihnachtlicher Entenburger

*mit Blaukraut-Chutney  
und Rösti*



## Weihnachtlicher Entenburger

### Zutaten

Für 4 Personen

#### Für die gezapfte Ente

2	Entenkeulen
	Salz und Pfeffer
1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1 TL	getrockneter Thymian
1	Knoblauchzehen (zerdrückt)
2 EL	Olivenöl
150 ml	Hühnerbrühe
Und einen ¼ Teelöffel Beifuß (optional)	

#### Für das Blaukraut-Chutney

300 g	Blaukraut (fein gehobelt)
1	kleine rote Zwiebel (fein gehackt)
2 EL	brauner Zucker
100 ml	Rotwein
50 ml	Apfelessig
1	Apfel (gerieben)
1	Lorbeerblatt
1	Zimtstange
	Salz und Pfeffer

### Zubereitung

#### 1. Gezapfte Ente vorbereiten:

Die Entenkeulen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Beifuß einreiben.

In einem Schmortopf das Olivenöl erhitzen und die Keulen von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Knoblauch und Hühnerbrühe hinzufügen, den Topf abdecken und die Entenkeulen bei mittlerer Hitze etwa 90 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist.

Die Keulen herausnehmen, das Fleisch von den Knochen lösen und mit zwei Gabeln zupfen. Warm halten.

#### 2. Blaukraut-Chutney zubereiten:

In einem Topf braunen Zucker karamellisieren. Die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Rotkohl, geriebenen Apfel, Rotwein, Apfelessig, Lorbeerblatt und Zimtstange hinzufügen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten einkochen lassen, bis die Mischung dick und marmeladenartig ist. Gelegentlich umrühren. Lorbeerblatt und Zimtstange entfernen.

#### 3. Rösti zubereiten:

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein sauberes Küchentuch geben und die Flüssigkeit gut ausdrücken.

Die Kartoffeln mit Mehl, Ei, Salz und Pfeffer vermengen.

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen. Pro Rösti 1–2 EL der Mischung hineingeben und zu flachen Scheiben formen. Von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten. Warm halten.

#### 4. Burger zusammenstellen:

Die Burger-Brötchen halbieren und nach Wunsch leicht anrösten.



## Weihnachtlicher Entenburger

### Zutaten

Für 4 Personen

#### *Für die Rösti*

- 4 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
- 1 EL Mehl
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl zum Braten

Auf die untere Brötchenhälfte einen Klecks Sauerrahm oder Aioli geben.

Ein Blatt Frisée-Salat oder Rucola darauflegen, gefolgt von einem Rösti.

Eine großzügige Portion gezupfte Ente auf den Rösti geben.

Das Blaukraut-Chutney darauf verteilen und die obere Brötchenhälfte aufsetzen.

#### *Für die Burger*

- 4 Burger-Brötchen (z. B. Brioche oder rustikale Brötchen)
- 1 Hand voll Frisée-Salat oder Rucola
- 4 EL Sauerrahm oder Aioli (optional)