

# Ente Gut - Alles Gut

## Impressionen unseres Kochvergnügens - Stammtisch. Kochen mit Genuss.

Ein spannender und interessanter Kochabend mit **Ente - GANZ!**

Ganz - also nicht nur *Brust* und *Keule*. Die *Karkasse* wurde für die *Consommé* genutzt, die *Innerei Leber* für ein *Amuse Gueule*.

An diesem Abend haben wir unser „**Enten-Menü**“ in der „Kochschule im Schellenberger Schloss“ zubereitet.

Gestartet wurde mit einem Bier aus Essen, dem „**HEU-Bier**“.

Die Bierbrauer der „Horst-Eiberger-Union“ sind übrigens Mitglied im „**Netzwerk - Gute Lebensmittel im Revier**“

Dank der guten Vorbereitung (Rezepte, Einkauf, *Consommé*, *Crostini* ...) von Sabine, Günter und Ulrich konnten wir dann sofort starten.



### Entenleber-Crostini

... in der Pfanne ...



... unser 1. Gang ...



... direkt am Herd aus der Hand...



### Ententee mit Entenspiesschen



... und wieder am Herd genossen - wieder ein Vergnügen aus der Hand ...

## Semmelknödel mit Pilzrahm

Das Besondere hierbei - statt Kalbsfond (wie im Rezept angegeben) - haben wir unseren Entenfond genutzt.



## Confierte Entenkeule mit Spitzkohl



Unser Wein dazu - ein  
Grauburgunder vom  
Weingut H. Vollmer  
Pfalz



**Zart, herzhaft - einfach großartig!**

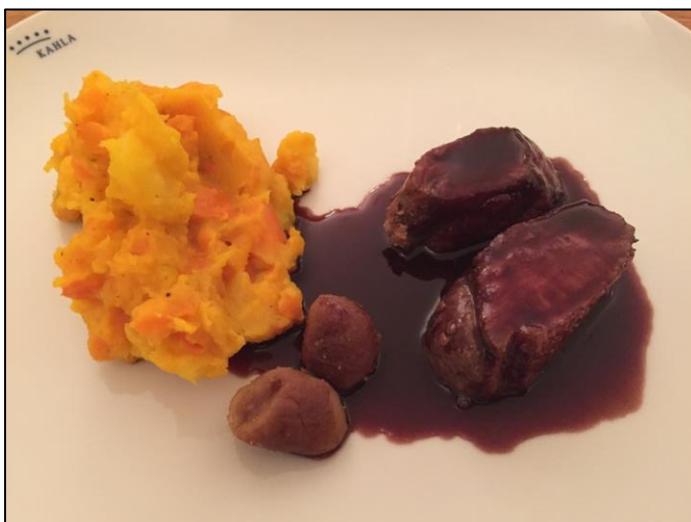
## Entenbrust grüßt Kürbis-Karotten-Stampf



**Vorbereiten.**

**Anbraten.**

**Anrichten.**



Unser Wein - ein Spätburgunder -

**Fritz Waßmer - Baden**

Das Weingut ist  
Slow Food Unterstützer.



Zum guten Schluss:

## Kaiserschmarrn mit Pflaumenröster



## Impressionen ...



Vorankündigung:  
Im Februar wird  
**Fisch frisch**  
gekocht, gebraten,  
gedünstet - ? -!

*Bilder:* Sabine König, Manfred Weniger