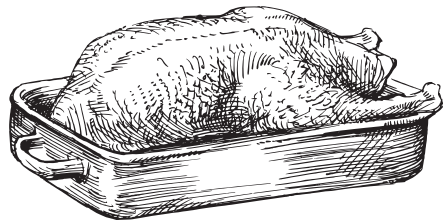


## Tranchieranleitung für vorbereitete Enten

1. Die Ente mit der Brust nach oben auf ein großes Brett legen.
2. Mit der Tranchiergabel seitlich in den Braten stechen und festhalten.
3. Mit dem Tranchiermesser die beiden Keulen in der Körperfalte einschneiden (nicht abschneiden).
4. Beide Brusthälften am Brustbein bis zum Kropf einschneiden und das Fleisch vom Körper lösen.
5. Jetzt den Flügelknochen im Gelenk abtrennen...
6. ...und die Keulen ablösen (aus dem Gelenk drücken und abschneiden).

**Guten Appetit wünscht**

*das Team vom Hoflokal*



### **Hoflokal**

direkt am Erlebnis-Zoo Hannover  
Adenauerallee 1 · 30175 Hannover

Tel.: 0511 / 9 36 77 - 700

info@hoflokal.de · [hoflokal.de](http://hoflokal.de)

Stand 11.2022; Änderungen vorbehalten

## Backanleitung für vorbereitete kalte Enten

Heizen Sie zuerst den Backofen auf 130° C vor und nehmen die Bratäpfel aus dem Einsatz mit der Ente. Decken Sie die Ente mit Alufolie ab und schieben diese für zwanzig Minuten in den vorgeheizten Ofen. Währenddessen setzen Sie leicht gesalzenes Wasser für die Kartoffelklöße auf und füllen den Rotkohl und die Soße jeweils in einen Kochtopf, um diese später für ca. zwanzig Minuten langsam zu erhitzen. Die Klöße geben Sie bitte in das kochende Wasser und lassen sie zwanzig Minuten ziehen. Nach den zwanzig Minuten stellen Sie den Ofen auf 180° C, entfernen die Alufolie von der

Ente und lassen diese 10 Minuten im Ofen. Jetzt wird es Zeit, die Bratäpfel dazu zu legen und die Ente mit Honig oder Schmalz zu bestreichen und ein letztes Mal für 5 bis 10 Minuten in den Ofen zu stellen.

Bitte beobachten Sie in den letzten 10 Minuten die Ente, damit sie nicht zu dunkel wird. Leider verhält sich jeder Ofen anders, von daher sind unsere Angaben zur Temperatur und Zeit als ungefähre Richtwerte zu sehen.

Jetzt empfehlen wir die Ente auf einen Tranchierbrett entsprechend der beigelegten Anleitung vor den Gästen zu zerlegen und die Beilagen in separatem Geschirr zu servieren..

**Wir wünschen einen Guten Appetit.**

