



## Flugente auf Obstsauerkraut

### Zutaten:

- 1 Ente
- 750 g Sauerkraut
- 250 g gemischte Früchte  
(evtl. Cocktailfrüchte oder chinesischer Obstsalat aus der Dose)
- 1 frische oder marinierte Paprika
- 1 TL Suppenwürze
- Salz, frischgemahlener Pfeffer
- 1/4 l Brühe
- 2 TL Speisestärke

### Zubereitung:

Die Ente innen und außen waschen, in Portionen teilen. Das Sauerkraut mit den Früchten und der zerkleinerten Paprikaschote vermischen; in den gewässerten Römertopf geben und mit Suppenwürze bestreuen.

Die Entenstücke darauf legen, salzen und pfeffern, mit 1 Tasse Wasser begießen. Den Topfdeckel auflegen. In den kalten Backofen stellen und auf ca. 180°C aufheizen.

Am Ende der Garzeit (ca. 2 Stunden) die Fleischstücke herausnehmen, warmstellen oder noch überbräunen. Das Kraut mit der in Brühe angerührten Speisestärke binden, abschmecken und zur Ente reichen.

Dazu schmecken Kartoffelknödel.