

Krydderbraiseret and m/rødkål og kartofler (4 pers.)

Ingredienser:

4 Berberi andelår, 1/2 l. rødvin, 1 spsk. rørsukker, 10 sorte peberkorn, 4 laurbærblade, 4 stjerneanis, 1 kanelstang, 1/2 appelsin i skiver, 1 løg i både, 4 stilke timian, salt og peber

Rødkål: 1/4 fintsnittet rødkål, 1/2 l. rødvin, 1 dl. sukker, lidt andefedt, valnødder.

Fremgangsmåde:

I en gryde opvarmes rørsukker, til det karameliserer. Andelårene brunes af. Tilsæt alle øvrige ingredienser og læg låg på. Gryden sættes i ovnen ved 175 gr. i ca. 1,5 time, til ænderne er møre.

Rødkålen koges med sukker og rødvin ca. 1 time, til væden er væk. Vendes med andefedt og valnødder og smages til med salt og peber.

Lagen af ænderne koges ind til sauce, evt. jævnes med lidt smør. Smag til med salt og peber.

Server med kogte kartofler.

*Perfekt til både
Côtes-du-Rhône Cuvée Les Cassanets eller
Amarone Classico, Black Label, Veneto*

God Mortens Aften!