

**Beschwipste Ente mit  
Kartoffelspalten**



Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und



schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

---

# **Bier-Gulasch mit Kartoffelstampf**

Ich habe dieses Gericht vor einigen Tagen schon einmal zubereitet. Es hat hervorragend geschmeckt.

Ich hatte im Gefrierschrank noch ein Stück Schweine-Nacken mit Knochen, so habe ich das Gericht nochmals zubereitet.

Der Vollständigkeit halber gebe ich hier nochmals die komplette Zubereitung des Gerichts an.

Ich bereite das Gulasch aus Schweine-Nacken zu.

Dazu entferne ich vom Schweine-Nacken den Knochen.

Dann schneide ich den Nacken in grobe Stücke.

Ich brate dieses Fleisch in Öl kross an.

Und lösche mit einer Dose Pils ab.

Die Gewürze und Kräuter, die ich gewählt habe, gebe ich in ein Gewürzsäckchen, gare diese dann in der Sauce mit und kann dann nach dem Garen die Gewürze sehr leicht wieder aus der Sauce entfernen.

Nur die Kapern und den Senf gebe ich direkt in die Sauce

hinzu.

Als Beilage Kartoffelstampf, den ich sehr gerne esse. Ich verfeinere ihn mit einem großem Stück Butter. Und würze ihn mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1135]

---

## **Bier-Gulasch mit Majoran-Kartoffelklößen**

Ich bereite das Gulasch aus Schweine-Nacken zu.

Dazu entferne ich vom Schweine-Nacken den Knochen.

Dann schneide ich den Nacken in grobe Stücke.

Ich brate dieses Fleisch in Öl kross an.

Und lösche mit einer Dose Pils ab.

Die Gewürze und Kräuter, die ich gewählt habe, gebe ich in ein Gewürzsäckchen, gare diese dann in der Sauce mit und kann dann nach dem Garen die Gewürze sehr leicht wieder aus der Sauce entfernen.

Nur die Kapern und den Senf gebe ich direkt in die Sauce hinzu.

Als Beilage Kartoffelklöße nach dem Grundrezept, die ich mit viel getrocknetem Majoran variere.

Eine kleine Kindheitserinnerung, denn meine Mutter hat solche

Klöße mit Fleisch und Sauce gern am Sonntag für die Familie zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1132]

---

# Biergulasch mit Petersilienknödel



Saftiges Gulasch, Knödel und viel Sauce

Für ein gutes Gulasch braucht man Fleisch und Zwiebeln in gleichem Verhältnis. Also kamen zu 250 g Rindergulasch noch 250 g Zwiebeln, das entspricht vier Zwiebeln, hinzu. Ich hatte ein Rezept gefunden, bei dem die Sauce aus Bier und Rinderfond zubereitet wird. Da ich jedoch eine 0,5-l-Flasche Pils hatte, reichte dies völlig aus und ich bereitete die Sauce rein aus

Bier zu. Eine Änderung nahm ich noch vor und gab anstelle einiger Zweige Thymian einen Zweig Rosmarin hinzu. Und die Sauce habe ich nach dem Garen auch nicht, wie im Rezept angegeben, mit Mehl abgebunden, sondern relativ lange reduziert, wodurch sie Geschmack und Sämigkeit bekam. Wenn die Sauce lange reduziert, riecht dann irgendwann die ganze Küche nach Bier. Ich musste jedoch wieder einmal feststellen, dass Zubereitungen mit Bier – in diesem Fall eine Biersauce – doch immer etwas bitter schmecken. Es liegt vermutlich doch am Hopfen im Bier. Als Beilage wählte ich selbst gemachte, eingefrorene Petersilienknödel.

### **Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Rindergulasch
- 4 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL Tomatenmark
- 0,5 l Pils
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 frische Lorbeerblätter
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Butter
  
- 3 [Petersilienknödel](#)

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 45 Min.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem großen Topf erhitzen. Gulasch darin kurz anbraten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Tomatenmark dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Mit dem Bier ablöschen. Rosmarin und Lorbeerblätter dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Dann unzugedeckt bei hoher Temperatur 30–40 Minuten sehr stark auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Petersilienknödel im nur noch siedenden Wasser 10–15 Minuten erhitzen.

Rosmarinzweig und Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Auf dem Teller angerichtet

Knödel auf einen Teller geben, Gulasch daneben und viel Sauce darüber verteilen.