

Kohl gegossen, wenig Pfeffer und nach Belieben etwas Zucker dazu gefügt und langsam durchdämpfen gelassen; hernach nochmals rein abgefettet und dann, wenn es nöthig ist, unter sanfter Bewegung schneller zum gehörigen Grad eingekocht. Die Ente wird dann angerichtet, von dem Kohl ein Kranz darum gesetzt und die Sose darüber gegossen. Darüber kann man noch kleine glasürte Möhren geben. Auch kann Brustspeck, welcher erst stark gewälzt worden ist, mit dem Kohl gedämpft, in Stückchen geschnitten und nebst Bratwürsten darum gelegt werden.

Ente mit Weißkraut. Canard aux choux blancs ou choux cabus.

Das Weißkraut wird ganz oder in Vierteln geschnitten ebenso wie der Welschkohl zubereitet, und kommt auf jeden Fall etwas Zucker hinzu; es wird auch ebenso angerichtet.

Bürgerlich wird die Ente, wenn sie weich ist, in ein andres Gefäß gethan und zugedeckt warm erhalten. Der Saß wird verdünnt, durchgegossen, ein wenig schön braune Einbrenne damit aufgelöst, aufgekocht und durch ein feines Sieb auf das Weißkraut gegossen und vollends gut gekocht. Auch wird öfters ein wenig Karbe mit der Sose verkocht und dann durchgegossen, oder fein gewiegt zu dem Weißkraut gethan.

Ente mit Krauskohl und Maronen. Canard aux choux frisé et aux marrons.

Ist ein beliebtes teutsches Gericht. Die Ente wird gedämpft oder gebraten, ganz oder zerschnitten mit dem Kohl (m. s. Krauskohl) zierlich angerichtet und mit glasürten Maronen, oder auch statt deren mit kleinen Erdäpfelchen als Maronen bereitet, befränzt.

Ente mit Mandel-Merrettig bürgerlich. Canard au raifort à l'Allemande.

Die Ente wird zum Dämpfen gezäumt, dann bürgerlich langsam kurz gedämpft, daß sie um und um ein wenig gelb wird, oder schön gelb gebraten und auf Mandelmerrettig angerichtet. Die Ente kann auch schön zerschnitten, im Kranz angerichtet und der Merrettig in die Mitte gegeben werden.

Eingeschnittene Ente. Canard en aiguillettes.

Eine Ente wird zum Dämpfen gezäumt und nur drei Viertel gar gedämpft, oder ebenso am Spieß gar gemacht; ein Eßlöffelvoll fein geschnittene Schalotten nebst zwei Nagulöffelvoll blonder Kalbs-