

Wilde eend met zuurkool

RECEPT VOOR 2 PERSONEN

Bereidingswijze

Vul de eend met het gehakt en bestrooi de buitenkant met zout en peper. Verwarm de boter in een diepe pan en bak hierin de eend rondom bruin. Neem de eend uit de pan en houd deze warm. Fruit de gehakte uien in de bakboter en voeg de zuurkool, de jeneverbessen, de tijm, de gehakte peterselie, het laurierblad en de wijn toe. Leg daarop de eend en sluit de pan. Stoof het geheel gedurende ± 90 minuten. Giet het overtollige vocht af.

Tip

Vervang zuurkool door witte kool en voeg gewelde rozijnen toe.

Ingrediënten

1 wilde eend
600 gr. zuurkool
200 gr. gemengd gehakt
2 uien
8 jeneverbessen
2 tl tijm, peterselie
1 laurierblad
1 dl droge witte wijn
100 gr. boter of margarine
zout en peper