

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.

Serveertip: Wilde eend met zuurkool, appelcompôte en gegratineerde aardappelpuree.

Ingrediënten

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