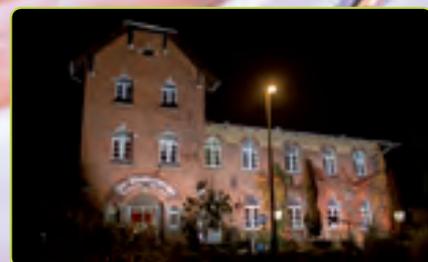




## zutaten für 4 Personen

Klostermühle  
Bursfelde

Die im Jahre 1899 erbaute Klostermühle diente zunächst dem benachbarten Klostersgut als Kornmühle. Bereits seit den zwanziger Jahren des letzten Jahrhunderts werden hier jedoch Gäste bewirtet. Von Göttingen aus ist die Klostermühle in einer halben Autostunde über Dransfeld, Imbsen, Löwenhaagen durch das malerische Niemetal zu erreichen. In den letzten 15 Jahren entwickelte sich die Klostermühle durch zahlreiche ganzjährige Angebote wie den Sonntagsbrunch, kulinarische Themenwochen und ein frisches, vielfältiges Speisenangebot zu einem Restaurant, für das sich der Weg an die Weser lohnt.

Ob Sie ein mehrgängiges Menü am offenen Kamin oder einen Cappuccino mit Weserblick möchten, wir freuen uns darauf, dass Sie eine schöne Zeit bei uns verbringen.

Öffnungszeiten:  
täglich von  
12.00 Uhr bis 21.00 Uhr

Sie erreichen uns telefonisch unter:  
05544-91070.

## Für die Ente:

eine küchenfertige Ente  
(ca. 2,3 Kg)  
Paprika, Beifuß, Salz und  
Pfeffer

## Für die Sauce:

Zucker  
Orangensaft  
Geflügelfond  
Butter  
Salz und Pfeffer

## Für den Rotkohl:

Äpfel  
Zwiebeln  
Entenschmalz  
Wacholder, Nelken, Salz  
und Pfeffer

## Knusprige Ente

in Orangensauce mit Apfelrotkohl und Kartoffeln

## zubereitung

Eine küchenfertige Ente (ca. 2,3 Kg) mit Salz, Pfeffer, Paprika und Beifuß von außen und innen würzen. Etwas Wasser angießen und die Ente im Bräter in den Backofen schieben. Die Ente etwa alle 15 bis 20 Minuten mit dem Bratfond übergießen. Bei Bedarf Wasser nachgießen. Nach etwa 1 1/2 bis 2 Stunden (je nach Größe) ist die Ente gar.

Für die Sauce den Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit Orangensaft und Geflügelfond aufgießen und etwas einköcheln lassen. Butter, Salz, Pfeffer und eventuell Orangenabrieb hinzugeben.

Für den Apfelrotkohl wird zunächst der Kohlkopf zerkleinert. Geschnittene Äpfel und Zwiebeln mit Zucker und Entenschmalz anschwitzen. Den Rotkohl hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Nelken und Wacholder abschmecken. Langsam köcheln lassen, bis eine geschmeidige Konsistenz erreicht ist.

Als Beilage empfehlen wir Klöße oder Kartoffeln.

Guten Appetit!