

Kacsaült

Hozzávalók:

- 1 fiatal kacsa
- 30 g vaj
- ½ teáskanál fehérbors
- 1 teáskanál só
- 1 teáskanál majoránna
- 1 kiskanál őrölt kömény
- 2 evőkanál konyak

A megtisztított kacsát kívül-belül bedörzsöljük só, borssal, köménnyel megszórjuk, a hasüregében pedig majoránna teszünk. A sütőt 200 fokra előmelegítjük, a sütőedény aljába beleöntjük a felolvasztott vajat, rárakjuk a kacsát a mellével lefelé. Fóliával vagy tetővel letakarjuk és időnként a saját levéllel meglocsolva 30 percig sütjük. Ekkor megfordítjuk és a saját levéllel és meleg vízzel locsolgatva, fedő nélkül tovább sütjük. Amikor minden oldala szépen megsült, kivesszük és konyakkal bekenjük.

Párolt vöröskáposzta

Hozzávalók:

- 1 kg finomra vágott vöröskáposzta
- 3 evőkanál borecet
- 6 kockacukor
- 100 g felaprított szalonna
- só
- késhegynyi fehérbors
- késhegynyi őrölt szegfűszeg

A káposztát lábasba tesszük, felöntjük vízzel és hozzáadjuk az ecetet, a sót, majd káposzta tetejére rakjuk a kockacukrot. Fedő alatt 25 perc alatt megpároljuk, hozzáadjuk a szalonnát és a fűszereket és még 5 percig melegítjük.

Knédli

Hozzávalók:

- 10 szikkadt zsemle
- 375 ml meleg tej
- 100 g apróra vágott szalonna
- 75 g olvasztott vaj
- 4-5 tojás
- 100 g rétesliszt
- só

A zsemleket kockákra vágjuk, majd beáztatjuk a tejbe. A szalonnát egy serpenyőben kisütjük. A megpuhult zsemleket összekeverjük a vajjal, egyenként belekeverjük a tojássárgájákat, majd a szalonnát, a lisztet és a sót. Alaposan elkeverjük, majd hozzáadjuk a felvert fehérjét. Egy tiszta konyharuhán hosszú cipót formázunk a tésztából, amit aztán feltekerünk úgy, hogy maradjon helye a tésztának egy kicsit dagadni. Forró sós vízben 45 percig főzzük, majd a kész knédli a konyharuhából kivéve egy céna segítségével szeletekre vágunk.