

Stegt and m/ hjemmelavet rødkål (4 pers)

And m/ fyld

- 1 and (ca. 3200 gr.)
- 2 tsk. groft salt
- Friskkværnet peber
- 3 æbler i tern (Ingrid Marie, Cox orange)
- 2 håndfulde svesker uden sten
- ¾ liter vand

Hjemmelavet rødkål

- 400 g rødkål, fintsnittet
- 3 rødløg i både
- 2 æbler i tern (Ingrid Marie, Cox orange)
- 200 g svesker uden sten
- 2 appelsiner, skrællet og i kvarte skiver
- 25 g smør
- ½ dl balsamicoeddike
- 4 spsk ribsgele
- ¼ tsk allehånde
- ½ spsk tørret timian
- 1 spsk groft salt
- Friskkværnet peber
- 3 dl andebouillon



Rens, skyl og tør anden. Fjern fjerrester. Klip vingespidsen og gump af. Gnid anden udvendigt og indvendigt med salt og peber.

Fyld anden med æbletern og svesker og sy den sammen med bomuldssnor. Bind evt. vinger og lår ind til andens krop. Læg anden med brystet opad på ovns rist.

Kom halvdelen af vandet, vingespidsen, hals og indmad (udelad leveren) i ovns bradepande. Læg risten ovenpå og steg anden midt i ovnen. Tilsæt resten af vandet lidt efter lidt. Steg anden i 2½ - 3 timer v/ 175 gr. Tag efter 2½ time anden ud. Mærk om lårene sidder løst og se om kødsaften er klar. Steg evt. anden færdig. Lad den hvile tildækket i ca. ½ time. Grill anden 5 min v. 225 gr. inden serveringen.

Bland rødkål, løg, frugt, smør, eddike og krydderier i en gryde. Hæld bouillon over rødkålsblandingen og damp det i ca. 20 – 30 minutter (Kan også steges det i bradepande i ovnen) Vend blandingen undervejs.

Si fedtet fra stegeskyen, og hæld skyen over i en gryde. Kog op og jævn. Smag til med salt & peber.

Server anden m/ kogte kartofler, rødkål, skysovs, surt & ribsgele