1,8 kg kaczki sprawionej, kieliszek calvadosu, 2 średnie cebule , 3 ząbki czosnku 3 jabłka deserowe, 3/4 szklanki wywaru z kurczaka lub wody, ćwierć główki kapusty (ok. 1/2 kg), 1 płaska łyżeczka kminku, 3/4szklanki białego wytrawnego wina, 4 łyżki soku z cytryny, 45 dag młodych ziemniaków, 150 ml śmietanki, sól
plastry cytryny i jabłek oraz gałązki świeżego tymianku do przybrania

Cebule drobno pokroić, jabłka obrać, usunąć gniazda nasienne, pokroić na plastry, kapustę pokroić w grube plastry, czosnek obrać i zmiażdżyć, ziemniaki namoczyć i oskrobać.

Kaczkę podzielić na 8 porcji, ułożyć je na dnie dużego żaroodpornego naczynia i łagodnie - na średnim ogniu - obsmażyć w ciągu 15 minut na jasnozłoty kolor, często je obracając. Wytopiony tłuszcz wylać. Pozostawić w naczyniu tylko 1 łyżkę tego tłuszczu. Polać kaczkę calvadosem lub brandy, podgrzewać przez 30 sekund, a następnie podpalić wódkę zapałką. Kiedy płomień zgaśnie, przełożyć kaczkę na talerz. Do naczynia żaroodpornego wrzucić cebule i podsmażać ją, aż do zeszklenia, następnie dodać czosnek i obsmażać 2 minuty. Wrzucić jabłka, wlać wywar, zagotować, zmniejszyć podgrzewanie i dusić 15 minut.

W tym czasie rozgrzać piekarnik do temp. 190° C. Do cebuli i jabłek włożyć kapustę, kminek, ziemniaki i porcje kaczki. Wlać wino, sok z cytryny, posolić i wszystko wymieszać. Przykryć naczynie, umieścić na środkowym poziomie piekarnika i dusić 40 minut.

Wyjąć naczynie, dolać śmietankę, przykryć je ponownie i piec kaczkę jeszcze przez 20 minut, aż będzie miękka i przyrumieni się na złotobrązowy kolor.

Potrawę podawać przybraną plasterkami cytryny i jabłka oraz świeżym tymiankiem.

Przepis z sieci