



Babybrei mit Ente, Kartoffeln und Rotkraut



ab 10. Monat

In vielen Familien gibt es zu Weihnachten Entenbraten mit Rotkraut und Klößen. Ab dem Alter von 10 Monaten können eure Kinder davon auch gern schon probieren. Schneidet ihnen einfach ein paar zarte Stückchen Fleisch ab (lasst die gewürzte Haut weg) und würfelt eine Kartoffel oder einen Klobß klein. Gern kann das Baby auch schon vom Rotkraut probieren – die meisten kleinen Kinder mögen allerdings die Konsistenz nicht so sehr.

Hier gibt es übrigens mein [Rezept für einfachen Entenbraten](#).

Ihr könnt eurem Baby aber auch einen leckeren Babybrei mit Kartoffeln, Rotkohl und Ente kochen. Ich empfehle den Brei ab dem Alter von 9 Monaten. Ihr kennt euer Baby allerdings am besten und wisst, wie es auf neue Speisen reagiert. Es gibt sicherlich auch einige jüngere Babys, die Rotkraut ohne Probleme vertragen.

- **Zutaten für Babybrei mit Ente und Rotkraut**
- 200 g Kartoffel
- 100 g Rotkohl
- ½ Apfel
- 60 g Entenfleisch

Schält die Kartoffel und schneidet sie in kleine Würfel. Vom Rotkohl nehmt ihr euch ein zartes Blatt, spült es ab und schneidet es ebenso klein. Dann gebt ihr Kartoffel und Rotkohl zusammen in einen Topf und bedeckt es schwach mit Wasser. Bringt das Wasser zum Kochen und lasst die Kartoffel und das Rotkraut zugedeckt etwa 6 Minuten köcheln.

In der Zwischenzeit schält ihr den Apfel und würfelt ihn klein. Gebt ihn dann mit in den Topf und



köchelt ihn für 4 Minuten mit. Wenn eure Zutaten gar sind, gebt ihr das Entenfleisch von eurem Entenbraten dazu und püriert alles samt des Kochwassers zu einem feinen Babybrei.

Ihr könnt für euer Baby auch einen Brei mit Entenfleisch machen, ohne dass es bei euch Entenbraten gibt. Dafür kocht ihr von Anfang an 60 g sehr klein gewürfelte Entenbrust ohne Haut mit.

Unsere Empfehlung für Dich:



erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Ein perfekter Nachtisch oder Nachmittagsnack ist für das Baby zu Weihnachten übrigens ein [Bratapfel\(-brei\)](#).

Und Kleckern lässt es sich am besten auf diese schicken [Weihnachtslätzchen*](#).

Bei euch gibt es Weihnachten Gans statt Ente? Auch kein Problem: dieses Rezept könnt ihr mit jedem Geflügelbraten eurer Wahl zubereiten.

Hier gibt es noch mehr [Weihnachtsrezepte für Baby und Kleinkind](#).