# Ente gefüllt mit Äpfel

Mit dem Rezept für eine Ente gefüllt mit Äpfel lässt sich ein Gaumenschmaus zubereiten, der die Gäste begeistern wird. Eine leckere Kombination, die gern gesehen ist.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,1 h

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 2,8 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Stk. | Enten |
| 1 Prise | Salz |
| 1 Prise | Pfeffer |
| 2 EL | Thymian |
| 6 Stk. | Äpfel |
| 50 g | Butter |
| 120 ml | Wasser |
| 120 ml | Weißwein |
| 170 ml | Sauerrahm |

## Zubereitung

1. Für die Ente gefüllt mit Äpfel zunächst den Backofen auf 190°C vorheizen. Dann die Ente mit Salz, Pfeffer und Thymian einreiben. Als nächstes die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Die Ente nun mit der Hälfte der Äpfel füllen. Anschließend die Haut des Vogels an allen Stellen, mit einer Gabel leicht einstechen.

2. Danach noch mit Butter einreiben und die Ente dann in einen Bräter geben. Zuletzt Wasser und Wein in den Bräter gießen und alles für etwa 1 1/4 Stunden in den Ofen stellen. Dann die restlichen Äpfel in den Bräter geben und für 20 Minuten weiter garen.

3. Während des gesamten Garvorgangs die Flüssigkeit immer wieder überprüfen und ggf. Wasser oder Wein nachgießen.

4. Die Ente nach der Zeit aus dem Ofen nehmen und für 15 Minuten ruhen lassen. In der

Zwischenzeit die Äpfel aus dem Bräter nehmen, Sauerrahm hinzufügen und alles vermischen. Dann die Ente tranchieren und zusammen mit den Äpfeln servieren.

## Tipp

Die Ente gefüllt mit Äpfel schmeckt auch besonders gut, wenn die Äpfel mit dem Bratensaft püriert und anschließend mit dem Sauerrahm vermischt werden. So ergibt sich ein Mousse, dass wunderbar zu dem Gericht passt. Als zusätzliche Beilage eignet sich hierbei auch selbstgemachtes Apfelblaukraut.