Gefüllte Wildente

Mit dem Rezept für eine gefüllte Wildente lässt sich ein Festtagsgericht zubereiten, von dem Gäste mit Sicherheit gar nicht genug bekommen können.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

1 Stk.	Wildente (oder Zuchtente)
300 ml	Rotwein
150 g	Oliven (grün)
1 Stk.	Zwiebel
1 Bund	Petersilie
1 TL	Speisestärke
100 g	Semmelbrösel (Low Carp)
250 ml	Hühnerbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Öl (zum Einreiben)
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Wildente** zuerst den Ofen auf 200° vorheizen. Währenddessen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Oliven entkernen und in Scheiben schneiden.

2. Dann Butter in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln in die Pfanne geben und glasig andünsten. Die Butterzwiebeln nun in eine Schüssel umfüllen und drei Viertel der Oliven unterrühren. Jetzt die Petersilie waschen, gut abtropfen lassen und fein hacken. Die Petersilie zusammen mit den Semmelbröseln zu den Zwiebeln geben und alles gut durchmischen. Die Mischung noch salzen und pfeffern, beiseite stellen.

3. Jetzt die Ente kalt abwaschen und mit einem Küchentuch gut trocken tupfen. Die Ente mit der Olivenzwiebelmischung füllen und die Bauchöffnung mit einem Küchengarn verschließen. Nach Belieben die Ente außen mit etwas Öl, Salz und Pfeffer einreiben.

4. Die Wildente in einen Bräter legen und für etwa eineinhalb Stunden in den Ofen stellen. Währenddessen den Vogel mehrmals mit Brühe oder Rotwein begießen.

5. Nach der Garzeit den Bräter aus dem Ofen nehmen, auf den Herd stellen und erhitzen. Die Wildente aus dem Bräter nehmen, auf einen Teller legen und im noch warmen Ofen ruhen lassen.

6. Nun mit einem Löffel das Bratenfett aus dem Bräter abschöpfen. Hühnerbrühe mit der Speisestärke verrühren und die Mischung in den Bräter geben. Alles gut verrühren und für etwa drei Minuten kochen lassen. Jetzt die restlichen Oliven in die Sauce geben, für etwa eine weitere Minute mitköcheln lassen.

7. Als Nächstes die Ente tranchieren, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen. Gleich heiß servieren.

Tipp

Die gefüllte Wildente schmeckt zusammen mit Kartoffelecken oder Kroketten besonders gut. Auch gebratenes Gemüse passt hervorragend zu dem Gericht. Und natürlich der Klassiker selbst gemachten Rotkraut mit Semmelrolle!