Weihnachtsente

Für viele Familien ist inzwischen die Weihnachtsente eine leckere Alternative zur traditionellen Weihnachtsgans. Kein Wunder, bei diesem tollen Rezept!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 2,1 h

Gesamtzeit: 2,8 h



Zutaten

2 kg	Enten
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Für die Füllung

1 Stk.	Zwiebel
10 g	Butter
1 Stk.	Brötchen
1 Stk.	Apfel
1 Stk.	Ei
1.5 EL	Majoran
0.5 Bündel	Petersilie
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zum Bestreichen

100 ml	Wasser (heißes)
1.5 TL	Salz

Für die Soße

1 Stk.	Karotte

1 Knolle	Sellerie
500 ml	Brühe
Nach Belieben	Rotwein
100 ml	Orangensaft
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Saucenbinder (braunen)

Zubereitung

1. Für die klassische Weihnachtsente zuerst die Füllung zubereiten. Dazu das Brötchen in kleine Würfel schneiden und mit einem verquirlten Ei vermengen, kurz durchziehen lassen.

2. Zwiebel schälen und sehr klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schleudern und fein hacken. Butter in einer kleinen Pfanne zerlassen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Mit etwas Salz würzen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Währenddessen den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit den ausgekühlten Zwiebeln und Petersilie zu den Brötchen geben. Alles vermengen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

4. Die Ente sorgfältig waschen und mit Küchentüchern trocken tupfen. Innen großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und den Schlund mit Küchengarn zunähen. Schenkel und Flügel ebenfalls an den Körper binden.

5. Die Ente mit der Apfel-Füllung füllen und dann auch diese Öffnung zunähen. Karotte und Sellerie schälen und klein würfeln. Mit 1/4 l Wasser in eine Auflaufform geben und auf einen Bratrost stellen.

6. Sowohl den Bratrost als auch die Fettpfanne darunter in das untere Drittel des Backofens schieben und diesen auf 200°C vorheizen. Die Ente auf der Brustseite auf den Rost legen und 5 Minuten im Ofen vorgaren lassen.

7. Dann ca. 250 ml kochendes Wasser über die Ente gießen und ca. 45 Minuten garen lassen. Anschließend die Ente umdrehen und bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit darüber gießen.

8. Die Temperatur auf 180°C reduzieren und die Ente noch weitere 45 Minuten im Ofen lassen. Anschließend aus dem Ofen holen und das ausgetretene Fett aus der Fettpfanne abschöpfen.

9. Die Ofentemperatur wieder auf 225°C erhöhen und den Bratrost mit der Fettpranne darunter in die Mitte des Ofens schieben. Zum Bestreichen heißes Wasser mit Salz verrühren und die Ente damit einpinseln und auf den Rost legen.

10. Auf diese Weise 15 Minuten überbacken, dann die Ente umdrehen, wieder mit Salzwasser bestreichen und weitere 15 Minuten überbacken. Wer es noch knuspriger mag, kann diesen Vorgang noch 1-2 Mal wiederholen.

11. Anschließend die Ente aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Die Soße abseihen und mit dem Bratensatz in einen Topf füllen. Erwärmen, mit Brühe, Rotwein und Orangensaft auffüllen und aufkochen lassen.

12. Etwas Soßenbinder einrühren und köcheln lassen, bis die Soße eine sämige Konsistenz bekommt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zusammen mit der gefüllten Ente anrichten und servieren.

Tipp

Zur Weihnachtsente werden traditionell Klöße und Rotkohl als Beilagen serviert.