

Ente mit Orangen

Knusprige Ente mit Orangen und Rotwein, einfach köstlich! Bei der Zubereitung des Rezepts sollte die weiße Haut von den Orangen sorgfältig abgezogen werden.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

1 Stk.	Ente
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Majoran
1 Stk.	Orange
250 ml	Rotwein
120 ml	Wasser
1 EL	Ribiselgelee
0.5 Stk.	Zitronen (den Saft davon)
200 ml	Orangensaft

Zubereitung

1. Um Gäste kulinarisch zu verwöhnen, ist die **Ente mit Orangen** die beste Variante. Die gut gewaschene Ente ausnehmen, anschließend sowohl von innen, als auch von außen mit Pfeffer, Majoran und Salz einreiben. Die Orangen in Stückchen schneiden und die Ente damit füllen. Damit die Füllung nicht herausquillt, die Öffnung mithilfe eines kleinen Spießes oder Küchengarns gut verschließen.
2. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Wein und Wasser in eine Bratpfanne geben und die Ente mit der Brust nach unten hineingeben. In 15 Minuten die Ente unter mehrmaligem Begießen knusprig anbraten. Nach den 15 Minuten die Hitze auf 170 Grad drosseln und die Ente in etwa 60 Minuten fertig braten, währenddessen immer wieder mit dem eigenen Saft und Rotwein begießen, sowie einige Male wenden.

3. In der Zwischenzeit die weiße Haut von der unbehandelten Orangenschale entfernen und dann die Schale in feine Streifen schneiden. Die Streifen für etwa 5 Minuten in wenig Wasser kochen lassen, anschließend abseihen.
4. Orangensaft und den Bratenfond vermischen, Zitronen- und Orangensaft sowie das Ribiselgelee hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente mit den Orangenscheiben und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Als Beilage zur Ente mit Orangen passen Kroketten oder Petersilkkartoffeln sehr gut.