Entenbraten

Perfektes Rezept für Feinschmecker: knuspriger Entenbraten mit einer köstlichen Füllung aus Äpfeln, Orangen und Zwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,5 h



Zutaten

1 Stk.	Ente
3 Stk.	Äpfel
1 Glas	Geflügelfond
2 Stk.	Orangen
1 Prise	Salz
250 ml	Wasser
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für den **Entenbraten** das Backrohr auf 200 Grad vorheizen, dann die Ente sowohl von außen, als auch von innen salzen. Jetzt die geschälten Äpfel, die Orangen und die abgepellten Zwiebeln in Scheiben schneiden. Drei Viertel dieser Mischung in die Ente geben, mit Küchengarn verschließen, sodass die Füllung nicht rausquillt.

2. Mischung mit in die Form geben. Jetzt Wasser über die Ente gießen und in dem vorgeheizten Backrohr etwa 2 Stunden braten lassen.

3. Die Ente alle 20 Minuten mit dem Fond begießen. Ist der Entenbraten fertig, mit einem scharfen Messer zerteilen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Tipp

Als Beilage zu dem Entenbraten eignen sich Knödel und Gemüse sehr gut.