Festtagsente

Die köstlich gefüllte Festtagsente ist geschmacklich kaum zu übertreffen. Mit diesem Rezept wird der Hauptgang beim Weihnachtsessen ein Volltreffer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

1 Stk.	Ente
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Thymian
100 g	Butter
0.5 l	Bier

Für die Fülle

2 Stk.	Zwiebel
40 g	Butter
100 g	Entenleber
50 ml	Bier
50 g	Schinken
1 Stk.	Ei
1 EL	frische Petersilie
2 Stk.	Semmeln (eingeweicht)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst die Füllung für die **Festtagsente** zubereiten. Die Zwiebeln schälen und fein zerhacken. Die Entenleber in sehr kleine Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln dünsten bis sie eine glasige Farbe haben. Die **Entenleber** zugeben und zirka 2 Minuten mitbraten. Mit Bier ablöschen und noch kurz dünsten lassen, von der Herdplatte nehmen.

2. Jetzt die gut ausgedrückten Semmeln mit der vorbereiteten Leber in eine Schüssel geben. Mit gehackter Petersilie, Ei und klein geschnittenen Schinken vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen.

3. Anschließend die gut gewaschene Ente ausnehmen und mit Thymian einreiben (sowohl von innen, als auch von außen). Die Festtagsente nun von innen salzen und die Füllung hineingeben. Die Öffnung mit einem Faden verschließen, sodass nichts von der Füllung herausquillt und von allen Seiten in heißer Butter anbraten.

4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Danach etwas Bier und Wasser in eine ofenfeste Form oder Bratpfanne schütten, die Ente mit der Brust nach unten hineingeben und in den Ofen stellen. Die Ente während der Backzeit mehrere Male mit Bier und dem eigenen Saft übergießen.

5. Nach 15 Minuten die Hitze auf 170 °C reduzieren, die Festtagsente einmal wenden und zirka in 1 Stunde, unter mehrmaligem Begießen, fertig braten.

Tipp

Als Beilage zur Festtagsente zum Beispiel Rotkraut servieren.