

Festtagsente

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

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 1,4 h

Gesamtzeit: 2,1 h



Zutaten

1 Stk. Ente
2 Stk. Semmmeln (eingeweicht)
1 Stk. Ei
20 g Schinken
1 EL Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Thymian
100 g Butter
0.5 l Bier

Für die Fülle

40 g Butter
2 Stk. Zwiebel
100 g Entenleber
50 ml Bier

Zubereitung

1. Zuerst die Füllung für die **Festtagente** zubereiten. Hierfür Butter in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebeln in das Fett geben, bis sie eine glasige Farbe haben. Mischung anbraten. Das Ganze nach etwa 2 Minuten mit Bier ablöschen und noch kurz dünsten lassen. Jetzt die Petersilie, das Ei und Schinken vermengen und mit Pfeffer und Salz würzen. Die Semmeln gut ausdrücken und zu der Mischung hinzugeben.
2. 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.
3. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Danach etwas Bier und Wasser in eine 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.
4. Nach 15 Minuten die Hitze auf 170 Grad reduzieren, die Ente einmal wenden und in einer Stunde, unter mehrmaligem Begießen, fertig braten.

Tipp

Als Beilage für die Festtagsente schmecken Petersilien-Erdäpfel sehr gut.