Gebratene Ente mit Äpfel

Mit dem Rezept für eine gebratene Ente mit Äpfel lässt sich ein besonderes Gericht zubereiten, das gerade zur Weihnachtszeit gut ankommt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,2 h

Ruhezeit: 45 min

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

2 kg	Enten
2 Stk.	Äpfel
2 EL	Majoran
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 kg	Kartoffeln
1 EL	Kümmel

Zubereitung

1. Für die gebratene Ente mit Äpfel die Ente als erstes gründlich mit Wasser abwaschen und anschließend mit einem Küchentuch trocken tupfen. Danach Äpfel schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden und in die Ente füllen.

2. Nun den Knoblauch schälen, sehr fein würfeln und mit Salz, Pfeffer und Majoran in einer kleinen Schüssel vermischen. Mit dieser Mischung dann die Haut der Ente sorgfältig einreiben. Den Vogel danach auf einem großen Teller ablegen, mit einem sauberen Küchentuch abdecken und für mindestens 45 Minuten marinieren lassen.

3. Währenddessen den Ofen auf 240°C vorheizen. Die Ente von dem Teller nehmen und in einen Bräter legen. Die übrige Marinade des Tellers in einer Tasse mit etwas Wasser vermischen. Diese Flüssigkeit anschließend in den Bräter neben die Ente, nicht über diese, gießen.

4. Den Vogel dann für 10 Minuten in den Ofen geben, die Hitze danach auf 160°C reduzieren und für eine weitere Stunde backen. Dabei die Haut der Ente alle dreißig Minuten mit einer Gabel einstechen und mit dem Saft, der sich im Bräter sammelt, begießen.

5. In der Zwischenzeit Kartoffeln waschen, nicht schälen, vierteln oder in Stücke schneiden. Diese dann nach der einstündigen Garzeit der Ente, in den Bräter geben, mit Kümmel bestreuen und alles für eine weitere Stunde garen lassen.

6. Anschließend herausnehmen, etwas ruhen lassen und die Ente dann zerteilen. Die einzelnen Ententeile dann zusammen mit den Kartoffeln und Äpfeln servieren.

Tipp

Die gebratene Ente mit Äpfel schmeckt gerade in der kalten Jahreszeit besonders gut. Wer die Kartoffeln lieber geschält essen möchte, kann diese natürlich auch vorher schälen.