Gefüllte Ente

Die gefüllte Ente ist ein köstliches Festtag Essen. Das Rezept gehört zu den beliebtesten Geflügelgerichten im Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h

Zutaten

1 Stk.	Ente (ca.2kg küchenfertig)
1 Prise	Salz
1 Prise	Majoran (getrocknet)
2 EL	Butter
500 ml	Hühnerfond
1 Stk.	Orange

für die Fülle

4 Stk.	Semmeln (vom Vortag)
2 EL	Butter
1 Schuss	Milch
2 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Entenleber (oder Hühnerleber)
4 Stk.	Steinpilze (oder Champignons)
1 Bund	Petersilie gehackt
1 Stk.	Ei
2 Stk.	Eidotter
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **gefüllte Ente** das Geflügel innen und außen gründlich waschen und abspülen.

Trocken tupfen rundum mit Salz einreiben. Innen mit getrocknetem Majoran würzen. Backofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Semmlen in Scheiben schneiden und in Milch einweichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die gehackten Zwiebeln und Leberstücke anrösten. Pilze und Petersilie hinzugeben und kurz andünsten. Von der Kochplatte nehmen und erkalten lassen.

3. Die Semmeln ausdrücken und zusammen mit der Zwiebel-Leber-Masse in eine Schüssel geben. Ei und Eidotter hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

4. Die Semmelfülle in die Ente stopfen und mit Küchengarn zunähen. Damit die Ente beim Braten die Form behält, ebenso zusammen binden.

5. Ente in eine Bratpfanne legen, und mit der erhitzen Butter übergießen. Orange schälen, und die Orangen Spalten in der Pfanne verteilen. Die Ente im Backrohr zirka 2 1/2 Stunden braten. Dabei immer wieder mit dem Gemüsefond übergießen.

6. Das Küchengarn entfernen, Ente zerteilen und auf Teller anrichten mit dem Bratensaft übergießen.

Tipp

Zur gefüllten Ente Rotkraut mit Äpfel oder warmen Krautsalat servieren.