

# Klassischer Entenbraten

Der Klassische Entenbraten schmeckt außen knusprig und innen saftig. Ein hervorragendes Geflügel Rezept nicht nur für die Weihnachtszeit.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,5 h



## Zutaten

1 Stk.	Ente (etwa 2kg)
	<a href="#">Salz</a>
2 Stk.	<a href="#">Äpfel</a> (säuerlich)
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
2 EL	Majoran
1 EL	Beifuß
250 ml	Wasser

## für die Sauce

500 ml	Rotwein (trocken)
1 TL	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 EL	Speisestärke
3 EL	Wasser

## Zubereitung

1. Für den **Klassischen Entenbraten** zuerst das Geflügel innen und außen gründlich waschen und trocken tupfen. Hals und Flügel abschneiden und zur Seite legen. Kräftig rundum salzen.
2. Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, Die Zwiebel schälen und grob zerhacken. Beide Zutaten in eine Schüssel geben und mit Beifuß und Majoran vermischen. Die Füllung in die Ente stopfen und die offenen Enden mit Küchengarn verschließen. Den Backofen auf 200°C

vorheizen.

3. Die Flügel und Hals in einen großen Bräter legen und das Wasser hineingießen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen und etwas 1 Stunde schmoren.
4. Den Rotwein mit Zucker und Salz mischen und zum Braten geben. Alle 15 Minuten die Flüssigkeit über das Geflügel gießen. Nach einer Stunde wenden und weiter 60 Minuten braten. Zwischendurch immer wieder mit dem Bratensaft übergießen. Den Entenbraten aus dem Backofen nehmen.
5. Etwa die Hälfte vom Bratensaft abschöpfen. Die Speisestärke in Wasser auflösen und zur restlichen Sauce geben, aufkochen lassen. Flügel und Hals entfernen, etwas Füllung zur Sauce geben und mit einem Pürierstab pürieren.
6. Die Ente mit einem scharfen Küchenmesser teilen und auf vorgewärmte Teller mit der Sauce anrichten. Rotkraut und Kartoffelknödel eignen sich wunderbar als Beilage.

## **Tipp**