Knusprig gebratene Ente

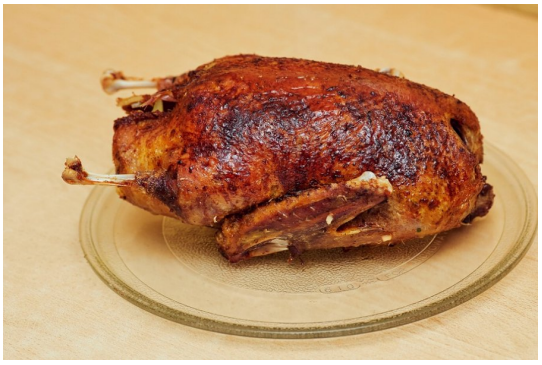
Die gebratene Ente aus dem Backofen schmeckt wunderbar knusprig. Das Rezept mit Schritt-für-Schritt Anleitung findest du hier.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 2,7 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 Stk.	Ente (ca 2-2,5 kg)
3 Stk.	Äpfel (süß-säuerlich)
3 Stk.	Zwiebel (mittelgroß)
2 EL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
150 g	Sellerie
2 Stk.	Karotten
400 ml	Entenfond
100 ml	Apfelsaft
2 EL	Honig (oder Ahornsirup)
50 g	Butter kalt

Zubereitung

1. Die Ente innen und außen mit Wasser abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und einreiben. Die Äpfel waschen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und grob zerhacken. Beides mit dem getrockneten Majoran vermischen. Jetzt die Ente mit der Apfel-Zwiebel-Mischung füllen und mit Küchengarn verschließen, in einen Bräter legen. Die restliche Füllung zur späteren Verwendung beiseite stellen.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und die Ente 45 Minuten braten.

3. Danach den Ofen auf 180 °C reduzieren, Karotten und Sellerie klein würfeln und mit der

restlichen Äpfeln und Zwiebeln in den Bräter geben. Den Entenfond und Apfelsaft zugießen und für zirka weiter 90 Minuten in Backofen braten. Zwischendurch gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.

4. Die Ente vom Ofen nehmen und mit dem Honig bestreichen. Für weitere 20 Minuten braten.

5. Vom Ofen nehmen, Füllung aus der Ente holen und in den Bräter geben. Etwas entfetten, reduzieren lassen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und die kalte Butter einrühren.

6. Die **knusprig gebratene Ente** tranchieren und mit der Sauce anrichten.

Unsere Empfehlung
Bräter mit Glasdeckel
8l, Induktionsgeeignet

hier bestellen



Tipp

Zur knusprig gebratenen Ente klassisch Semmelknödel und Rotkraut servieren.