

Gebratene Ente

Die gebratene Ente wird schön knusprig, innen zart und saftig. Das liegt auch an der köstlichen Apfel-Orangen-Füllung bei diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 2,5 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

1 Stk. Ente (ca. 2-2,5 kg)
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Majoran
2 Stk. Orangen (oder Äpfel)
2 EL Öl
1 EL Honig
1 EL Apfelbalsamessig

Zubereitung

1. Die **gebratene Ente** schmeckt nicht nur sehr gut, sie kann auch einfach zubereitet werden. Hierfür die ausgekommene Ente waschen und anschließend sowohl von innen als auch von außen mit Pfeffer aus der Mühle und Salz würzen.
2. Jetzt Äpfel, bzw. je nach Geschmack Orangen, und einen Majoranzweig in den Bauch der Ente einfüllen und die Öffnung mit einem Rouladenspieß verschließen, sodass die Füllung nicht herausquellen kann.
3. Bei sehr fetten Enten die Haut (nicht das Fleisch) kreuzweise auf der Brust mit einem scharfen Messer einschneiden. Nun die gefüllte Ente in etwas Öl in einer Pfanne oder in einem großen Bräter auf der Brustseite und anschließend auf dem Rücken und den Schenkeln anbraten.
4. Den Ofen auf ca. 150°C vorheizen und die Ente auf einem Fettgitter oder einem Rost 1,5-2

Stunden braten. Unter den Rost bzw. Fettgitter ein tiefes Backblech mit etwas Wasser stellen. Kurz vor Ende der Garzeit die Ente mit ein wenig hochwertigem Balsamessig und etwas Honig einpinseln und bei ca. 200 Grad knusprig braten. Die Gebratene Ente herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.

Tipp

Gebratene Ente schmeckt hervorragend mit Semmelknödel und Rotkraut.