

Gebratene Festtagsente

Zutaten

1 Ente ca. 3 kg

Geputzt und gewürfelt:

1 Karotte

2 Zwiebeln

1 Stück Knollensellerie

1 Apfel

Für die Soße:

500 ml Geflügelfond oder milde Rinderbrühe

1/8 l Rotwein

2 EL Johannisbeergelee oder Preiselbeeren

Salz

Pfeffer

Zubereitung

Am Vortag: Ente waschen, trocken tupfen und innen und außen salzen und pfeffern.

Am Festtag: Ofen auf 175° C Ober- und Unterhitze vorheizen, Apfel-Gemüse-Würfel in einen Bräter geben und Ente darauf setzen, mit etwas Geflügelfond angießen. Nach einer Stunde Bratzeit die Ente wenden und nach und nach mit Fond und Rotwein angießen, nach einer weiteren Stunde die Ofentemperatur auf 200°C drehen so dass die Ente mit der Brust nach oben liegt und die Haut knusprig wird.

Ente aus dem Bräter nehmen und portionieren. Im Bräter verbliebene Soße nach Bedarf entfetten und eventuell mit dem Mixstab pürieren oder mit Speisestärke abbinden.

Soße abschmecken und mit Johannisbeergelee oder Preiselbeeren verfeinern.

Dazu empfehlen wir Knödel oder in (Nuss-) Brösel gewälzte Schupfnudeln und als Gemüsebeilage eignet Blaukraut oder Rosenkohl besonders gut.

Gekochte Kastanien passen auch gut in die Soße!

Guten Appetit!
SCHUSTER
Die Metzgerei