

Gebratene Ente

Hauptspeise

Geflügelgerichte

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Die Ente von innen und außen gut waschen und trockentupfen. Die beiden Fettstücke an der Bauchöffnung abziehen. Anschließend die Ente von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Äpfel und Birnen waschen und die Äpfel halbieren, die Birnen vierteln. Die Rosmarinzwige waschen und in den Bauch der Ente legen, mit Küchengarn zunähen. Die Haut der Ente rundherum mit einem Zahnstocher einstechen und mit der Brustseite nach unten zusammen mit den Äpfeln und Birnen in einen Bräter legen. Etwa 400 ml Wasser angießen und im Ofen ca. 60 Minuten braten. Dann wenden und weitere ca. 50 Minuten braten. Dabei immer wieder mit der Flüssigkeit übergießen. Dann die Ente aus dem Bräter nehmen und auf dem Rost (Fettpfanne darunter) unter dem vorgeheizten Grill noch ca. 10 Minuten goldbraun bräunen lassen. Wenn die Ente fertig ist, das Fett von der Soße abschöpfen und die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Ente tranchieren und auf einer heißen Platte mit den Äpfeln und der Soße anrichten. Mit Lavendelzweigen garnieren.



ZUTATEN

Bauernente (ca.2 kg)

Salz

Pfeffer

5 Äpfel

2 Birnen

Salz

Pfeffer aus der Mühle

5 Rosmarinzwige

2 Lavendelzweige für die Garnitur