

Weihnachtsente

Von XMAStotal.de

für 6 Personen

Zutaten

2 kg Ente
1 Apfel
Thymian
2 ELÖl
Pfeffer, Salz
Kräuter der Provence
Paprikapulver
1/4 LWasser, heiß
1 TLSalz
90 gSuppengemüse
1 Zwiebel
Knoblauch
1/4 LFleischbrühe
1/8 LRotwein
3 TLSaucenbinder

Kochanleitung

Ente waschen und trockentupfen.

Mit einem Apfel (z.B. Boskop) und einem Thymianzweig füllen. Flügel auf den Rücken drehen und feststecken. Haut unter den Flügeln mehrmals einstechen, damit Fett ablaufen kann. Keulen zusammenbinden, Bürzel darunter schieben.

Öl mit Kräutern und Gewürzen mischen. Ente damit einpinseln. Kochendes Wasser und 1 TL Salz in eine Fettpfanne geben. Ente mit der Brust nach unten hineinlegen.

Grob geschnittenes Suppengemüse, Zwiebel und Knoblauch zufügen.

Rost 2, Umluft, 170°, 60 Min. (ohne Vorheizen). Während des Bratens öfters mit Bratenfond bepinseln. Nach und nach Fleischbrühe angießen. Ente umdrehen. Ca. 50 Min. weiterbraten.

Ente etwa 10 Minuten vor Ende mit Salzwasser bestreichen und knusprig braten. Wenn die Ente gar ist, auf einem Brett einen Moment ruhen lassen, bis sie angeschnitten wird.

Den Bratenfond mit Wein lösen und in einen Topf umfüllen. Fett abschöpfen, mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Kurz aufkochen, mit Saucenbinder andicken