

Rezept Ente gefüllt mit einer Pilz – Apfel – Mischung

Zutaten:

100g Champignons
125g Rindergehacktes
1 Brötchen
1 Zwiebel
1 Apfel sauer
Öl
Salz
Pfeffer
Hühnerbrühe
1Becher Schlagsahne
Oregano
Johannisbeergelee
Speisestärke

Zubereitung:

Brötchen einweichen, Zwiebeln würfeln, Champignons klein hacken, und Äpfel in Stücke schneiden. Hackfleisch, Äpfel, Pilze und Zwiebeln vermengen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Ente salzen und Pfeffern und mit der Masse füllen, die Öffnung zustecken und die Beine zusammenbinden. Ente in deinen Bräter mit Olivenöl bestreichen.

Ca. 45 Min. bei 225 Grad braten. Nach und nach mit 1/4 L Wasser auffüllen, dann runterstellen auf 200 Grad und 1 1/4 Stunde weiter braten lassen. 1/4L Hühnerbrühe dazu gießen, Sahne und 3 Tl. Gelee auch hinzufügen und mit Speisestärke binden.

zurück zu den Weihnachtsrezepten