

Rezept Ente, gefüllt mit Orangen und Äpfeln

Rezept Ente, gefüllt mit Orangen und Äpfeln

Zutaten:



1 Ente ohne Innereien aus dem Kühlregal

1 Glas Entenbrühe

Rotwein

Orangen

Äpfel

Salz

Pfeffer

Zubereitung: Ente

Die Ente gut säubern, von außen und innen ordentlich salzen und pfeffern

mit Orangen- und Apfelstücken ordentlich voll stopfen, die Öffnungen des Vogels sollten danach verschlossen werden (zunähen oder mit Zahnstochern)

die Ente auf das Grillrost, mittlere Schiene im Ofen, legen, das tiefe Backblech mit etwas Wasser und der Entenbrühe füllen und ein bis zwei Etagen darunter in den Ofen schieben.

bei etwa 150 Grad für mindestens 2 Stunden langsam garen lassen, immer wieder mit dem

Sud aus dem Backblech begießen

wenn man die Ente knusprig möchte, kann man 20 Minuten vor dem Verzehr auch das Backblech durch trockenes ersetzen und dann im Ofen 200 Grad erzeugen.

Zubereitung: Sauce

Der Sud aus dem Backblech ist recht fettig, das Fett entfernen
(geht mit einer Fett-Terrine)

Den Sud mit etwas Rotwein versetzen und aufkochen, würzen nach
Gusto

andicken

etwas Butter hinein.

[zurück zu den Weihnachtsrezepten](#)