

Entenbraten

Zutaten:

1 Ente ca. 2 Kg
2 Dosen entsteinte Pflaumen
500 g Boskop Apfel
Rum, Salz, Zucker nach Geschmack
Das abgeriebene einer Zitrone
100 g Marzipan
50 g Paniermehl
1 Schuss Sahne



Pflaumen, in Scheiben geschnittene Apfel, Rum, Salz, Zucker, Zitrone, Marzipan und Paniermehl miteinander vermengen und damit die gesäuberte Ente füllen.

Die Ente zunähen und mit der Brust nach unten auf den rost legen, der mit einer Fettpfanne auf die untere Schiene gelegt wird.

In der Fettpfanne 0,5 Liter Wasser hinzufügen.

Ente braten und nach einer Stunde wenden.

Fett abgießen und wieder Wasser hinzufügen.

Gleichzeitig mit einer Stopfnadel an der Seite unterhalb der Keule in die Haut (nicht in das Fleisch) stechen, damit das Fett hinaustritt.

Das Geflügel nicht mit Fett begießen, da sonst das Fett immer wieder durch das Fleisch und die Füllung zieht und dadurch die Ente schwerverdaulich macht.

Ca. 10 Minuten vor Bratende bestreicht man die Haut mit kaltem, schwach gesalzenem Wasser, damit sie schön knusprig wird und schaltet den Ofen auf die höchste Stufe.

Der Fond wird durch ein Tuch gegossen und mit Kartoffelwasser verlängert, angedickt und mit Salz abgeschmeckt.

Ein Schuss Sahne verfeinert die Soße.

Dazu reicht man Rotkohl und Salzkartoffeln.

In einem stufengeregelten Backofen kann das Geflügel kalt eingesetzt werden .

2 bis 2,5 Stunden bei 200 – 210 Grad Celsius,

wenn nötig die letzten 10 Minuten 240 – 250 Grad Celsius

Guten Appetit