

# Entenbraten mit Apfel

Erstellt von: Original GU Rezept

Kategorien: **Braten**, **Festliches**, **Hauptspeise**, **Klassiker**, **Niedrigtemperaturgaren**, **Weihnachten**, **Winter**

Ein königliches Mahl für Festtage - Entenbraten mit Äpfeln.

## Schritt 1

Ente innen und außen gut waschen und trockentupfen. Direkt an der Bauchöffnung innen beide Fettstücke abziehen. Innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben. Thymian abbrausen und trockenschütteln. Die Äpfel und 2 Zwiebeln schälen, die Äpfel auch entkernen. Beides achteln, mit Ingwer und Thymian mischen und in den Entenbauch legen.

## Schritt 2

Die Ente mit der Brust nach unten in einen großen Bräter legen, 200 ml heißes Wasser angießen. Die Ente in den Ofen (zweite Schiene von unten) schieben, Temperatur auf 120° schalten (Ober- und Unterhitze nehmen!) und die Ente 3 1/2 Stunden braten. Dabei ab und zu umdrehen und mit der Flüssigkeit aus dem Bräter beschöpfen.

## Schritt 3

Nach 2 1/2 Stunden übrige Zwiebel und das Gemüse waschen oder schälen, putzen und klein würfeln. Puderzucker in einem Topf schmelzen lassen. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Mit dem Wein aufgießen und aufkochen lassen, das Gemüse hinzufügen. Die Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde vor sich hin köcheln lassen.

## Zutaten

1 Bauernente (etwa 2 1/2 kg)  
Salz  
Pfeffer  
1/2 Bund Thymian  
2 säuerliche Äpfel  
3 Zwiebeln  
2 Scheiben frischer Ingwer  
2 Möhren  
1/4 Knolle Sellerie  
1 Stange Lauch  
1 EL Puderzucker  
1 EL Tomatenmark  
1/4 l trockener Rotwein



#### Schritt 4

Die Ente aus dem Ofen holen und mit dem Messer und der Geflügelschere in 8-12 Stücke zerteilen. Mit der Haut nach oben auf den Rost legen. Backofengrill anschalten, den Rost mit der Fettpfanne darunter in den Ofen (10-15 cm Abstand zu den Grillschlangen) schieben und die Entenstücke grillen, bis die Haut knusprig ist. Dann im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce aus dem Bräter und dem Topf durch ein Sieb gießen, auffangen und zurück in den Topf schütten. Aufkochen, abschmecken und zur Ente servieren. Dazu gibt ´s außerdem Semmel- oder Kartoffelknödel.

#### Autor

Original GU Rezept

#### Anzahl Personen

Zutaten für 4 Personen

#### Dauer

260 Min.

#### Zubereitungszeit

50 Min.

#### Schwierigkeitsgrad

leicht

#### Kalorien

845kcal pro Portion

