Rezept

Entenbraten mit Apfelfüllung

Ein Rezept von Entenbraten mit Apfelfüllung, am 29.04.2024

Zutaten

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

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 845 kcal

Zubereitung

1. Die Ente von innen und außen gut waschen und trockentupfen. Die beiden Fettstücke an der Bauchöffnung abziehen. Anschließend die Ente von innen und außen kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

2. Als Nächstes den Thymian abbrausen und trockenschütteln. Zwei Zwiebeln schälen und achteln. Die Äpfel ebenfalls schälen, entkernen und achteln. Beides mit Ingwer und Thymian mischen und in den Entenbauch legen.

3. Lege die Ente nun mit der Brust nach unten in einen großen Bräter. Gebe 200 ml heißes Wasser dazu und schiebe die Ente in den Ofen (zweite Schiene von unten). Stelle die Temperatur auf 120° (Ober- und Unterhitze nehmen!) und lass die Ente 3 1/2 Stunden braten. Dabei ab und zu umdrehen und übergieße sie mit der Flüssigkeit aus dem Bräter.

4. Nach ca. 2 1/2 Stunden kannst du die Sauce vorbereiten. Dafür die übrige Zwiebel und das Gemüse waschen. Anschließend schälen und klein würfeln. Lasse den Puderzucker in einem Topf schmelzen und gebe dann das Tomatenmark dazu. Lasse es kurz anrösten, gieße dann den Wein dazu und lasse alles kurz aufkochen. Füge nun das Gemüse hinzu und lasse die Sauce offen bei schwacher Hitze etwa 1 Stunde vor sich hin köcheln.

5. 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.

6. 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.