

## Rezept

# Bauernantn

Ein Rezept von Bauernantn, am 16.02.2025

## Zutaten

<b>2</b> junge Bauernenten (je ca. kg)	<b>1</b> Zwiebel
<b>1</b> säuerlicher Apfel (z. B. Boskop)	<b>1</b> Bio-Orange
<b>4 Stängel</b> Majoran	<b>4 Stängel</b> Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
<b>ein paar</b> Holzspießchen oder Küchengarn und -nadel	<b>500 g</b> Entenknochen (beim Geflügelhändler vorbestellen und klein hacken lassen)
<b>2</b> Zwiebeln	<b>1</b> Möhre
<b>1 Stück</b> Knollensellerie (ca. 150 g)	<b>200 ml</b> kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
<b>100 ml</b> roter Portwein	<b>2 EL</b> Pflanzenöl
<b>2 EL</b> Tomatenmark	<b>1,2 l</b> Enten- oder Bratenfond (aus dem Glas)
<b>3 Zweige</b> Thymian	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>2 Stängel</b> Majoran	<b>1 EL</b> Orangenmarmelade
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 2015 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° (am besten Umluft, sonst 220° Ober- und Unterhitze) vorheizen. Falls nötig die Innereien aus der Bauchhöhle der Enten entfernen. Die Enten innen und außen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. (Die Innereien nach Belieben verarbeiten wie in den Tipps beschrieben.) Flügelknochen und Kragen abschneiden und grob hacken. Bürzel abschneiden und wegwerfen.
2. Für die Sauce die vorbestellten Entenknochen, Flügelknochen und Kragen auf ein Backblech legen und im Ofen (Mitte) in ca. 30 Min. goldbraun braten, dabei die Knochen immer wieder mal wenden. Dann das Blech aus dem Ofen nehmen und die Knochen beiseitestellen. Den Backofen auf 120° (Umluft, 140° Ober- und Unterhitze) schalten.
3. Zwischendurch für die Füllung Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob würfeln. Die Orange heiß waschen und ebenfalls grob würfeln. Kräuter abbrausen, trocken schütteln und samt der Stängel grob zerkleinern. Alles in eine Schüssel geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Die Enten innen salzen und pfeffern, außen nur salzen. Die Füllung in den Bauchhöhlen verteilen, Öffnungen mit Holzspießchen oder Garn und Nadel verschließen. Enten mit der Brustseite nach unten in ein tiefes Backblech setzen und  $\frac{3}{4}$  l heißes Wasser dazugießen. Enten im Ofen (Mitte) ca. 1 Std. 10 Min. garen. Dabei immer wieder mit der Bratenflüssigkeit übergießen. Dann die Enten wenden, Brüste zeigen jetzt nach oben, und weitere 1 Std. 50 Min. garen.

5. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dafür Zwiebeln, Möhre und Sellerie schälen und ca. 1 cm groß würfeln. Rotwein und Portwein vermischen. Öl in einem breiten Topf erhitzen, darin Gemüse und Zwiebeln 3 Min. anrösten. Die Knochen dazugeben, das Tomatenmark einrühren und alles weitere 3 Min. rösten. Mit 1 Schuss Wein ablöschen und einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Dann übrigen Wein und den Fond dazugießen, Thymian abrausen und einlegen. Die Sauce aufkochen und bei geringer Hitze 2 Std. sanft köcheln lassen.

---

6. Enten aus dem Ofen nehmen, Grillfunktion des Ofens (höchste Stufe) einschalten. Bratenfett vom Blech abgießen. Enten längs halbieren, Füllungen entfernen und die Rückgrate wegschneiden. Entenhälften mit den Hautseiten nach oben aufs Blech legen. 1 TL Salz und 4 EL heißes Wasser verrühren, Haut mit Salzwasser bepinseln. In den Ofen (Mitte) schieben und in ca. 10 Min. goldbraun und knusprig braten, dabei ab und zu mit Salzwasser bepinseln.

---

7. Inzwischen Sauce durch ein feines Sieb gießen, auffangen und wieder zurück in den Topf geben. Die Sauce bei starker Hitze 5 Min. einkochen lassen. Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren. Nach und nach nur so viel Stärke unter die Sauce rühren, bis diese sämig ist, dann noch 3 Min. kochen lassen. Majoran abrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen, fein hacken und mit der Marmelade unter die Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

---

8. Knusprige Entenhälften aus dem Ofen nehmen, mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren. Als Beilage eignen sich sehr gut Kartoffelknödel und Blaukraut.