

## Rezept

# Ente mit Quitten und Maronen

Ein Rezept von Ente mit Quitten und Maronen, am 11.12.2024

## Zutaten

<b>1</b> bratfertige Ente (ca. 2 kg)	Salz
<b>1 TL</b> 5-Gewürze-Pulve	<b>250 g</b> Quitten
<b>1 Handvoll</b> Salbeiblätter	<b>150 g</b> Zwiebeln
<b>1 EL</b> Rapsöl	<b>1 gehäufter TL</b> Chiliflocken (Pul Biber)
<b>200 g</b> gegarte Maronen	<b>3 EL</b> Aceto balsamico
<b>250 ml</b> milder Rotwein	<b>2-3 EL</b> Sahne
Holzspießchen (oder Küchengarn)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min  
**Pro Portion** Ca. 1130 kcal

## Zubereitung

1. Ente waschen, den Beutel mit Innereien entnehmen. Flomen (Innereifett) an der Brustöffnung herausziehen und beiseitelegen. Salz und 1/2 TL 5-Gewürze-Pulver mischen und die Ente damit außen und innen einreiben. Quitten waschen, abreiben und in schmale Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse, Stiel und dunkle Stellen entfernen. Salbei waschen und trocken tupfen. Zwiebeln schälen und achteln.
2. Etwa 2 EL Flomen klein hacken, mit Öl in einer Pfanne auslassen. Zwiebeln und Salbei dazugeben und kräftig anbraten. Quitten und 1/2 TL 5-Gewürze-Pulver zugeben und 3-4 Min. schmoren, kräftig mit Salz und Chiliflocken würzen. Maronen und Essig zugeben und mitschmoren, bis alle Zutaten heiß sind.
3. Ente mit Quittenmasse füllen, übrige Masse beiseitestellen. Öffnung mit Spießchen verschließen. Ente mit der Brustseite nach unten in einen Bräter geben, 1/2 Tasse Wasser zufügen und im Ofen (Mitte) bei 180° Umluft ca. 40 Min. braten.
4. Ente wenden und mit übriger Füllung umlegen. Austretendes Fett gelegentlich darüberschöpfen. Wenn nötig, etwas Wasser in den Bräter gießen. Ente 1 weitere Std. braten (die Kerntemperatur sollte ca. 80° betragen). Dann die Hitze auf 160° Umluft reduzieren, Ente in weiteren 15 Min. knusprig braten. Ente im abgeschalteten Ofen warm halten. Fond mit Wein loskochen, mit einem Fettabtrenner entfetten. Fond und mitgeschmorte Füllung pürieren und mit Sahne verrühren. Eventuell etwas Wasser unterrühren. Sauce mit Ente und Füllung servieren.