

Rezept

Ente mit Süsskartoffelfüllung

Ein Rezept von Ente mit Süsskartoffelfüllung, am 18.04.2025

Zutaten

500 g Süßkartoffeln	300 g Staudensellerie
200 g Zwiebeln	2 EL Öl
2 Knoblauchzehen	1 EL getrockneter Salbei
Salz	Pfeffer
1 Ente (küchenfertig, ca. 2,1 kg)	200 g Möhren
150 ml Rotwein oder Geflügelfond	400 ml Geflügelfond (Glas)
2 EL flüssiger Honig	2 EL Obstessig
1-2 EL dunkler Saucenbinder	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1050 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 220° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Süßkartoffeln schälen und 1 cm groß würfeln. Sellerie putzen und in 1/2 cm dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Süßkartoffeln und je die Hälfte von Sellerie und Zwiebeln im Öl bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Knoblauch schälen und dazupressen, Salbei zugeben. Alles salzen, pfeffern und beiseitestellen.
2. Ente innen und außen kalt abspülen, trocknen, salzen und pfeffern. Mit Kartoffelmasse füllen, verschließen und mit Küchengarn in Form binden. Mit der Brust nach unten auf den Rost legen, in den Ofen (unten) schieben, die Fettpfanne darunter, und 25 Min. braten.
3. Inzwischen Möhren schälen und klein würfeln, mit restlichem Sellerie und übriger Zwiebel in die Fettpfanne geben. Ente wenden und bei 150° 15 Min. braten. Wein und Fond angießen. 1 Std. 30 Min. weiterbraten, ab und zu mit Bratenfond beschöpfen. Eventuell 200 ml Wasser zugeben.
4. Honig, Essig, 1 TL Salz und 4 EL heißes Wasser verrühren. Ente mit der Brust nach oben auf ein Blech setzen, rundum mit der Honigmischung bestreichen und im Ofen (unten) bei 220° 10 Min. braten. Bratensatz mit einem Pinsel lösen, durch ein Sieb in einen Topf gießen und entfetten. Mit Saucenbinder binden, salzen und pfeffern. Zur Ente servieren.