

Rezept

Gefüllte Ente

Ein Rezept von Gefüllte Ente, am 09.06.2026

Zutaten

| | |
|---|---|
| 60 g Rosinen | 4 cl Rum (ersatzweise Apfelsaft) |
| 200 g altbackenes Weißbrot | 2-3 Äpfel (z. B. Boskop) |
| 2 EL Entenschmalz (ersatzweise Gänseschmalz) | Salz |
| Pfeffer | 2 Prisen Zimt |
| 1 TL getrockneter Thymian | 1/4 l trockener Weißwein (ersatzweise Geflügelbrühe) |
| 1 junge Ente (etwa 2 kg) | Holzzahnstocher |
| Küchengarn | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1115 kcal

Zubereitung

1. Die Rosinen im Rum oder Saft einweichen. Das Brot in kleine Würfel schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein würfeln.
2. In einer Pfanne 1 EL Schmalz erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig anbraten. Die Äpfel dazugeben, kurz mitbraten und mit Salz, Pfeffer, Zimt und Thymian würzen. Die Rosinen samt Einweichflüssigkeit und die Hälfte des Weins dazugeben. Den Backofen auf 225° (Umluft 200°) vorheizen.
3. Die Ente waschen, mit Küchenpapier abtrocknen und den Bürzel entfernen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Brot-Äpfel-Mischung füllen (die Flüssigkeit aufheben). Die Hals- und Bauchöffnung mit Zahnstochern zustecken, letztere noch mit Küchengarn kreuzweise verschnüren. Die Flügel unter den Rücken stecken, die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
4. In einem Bräter das restliche Schmalz erhitzen, die Ente mit der Brust nach unten hineinsetzen und im Ofen (Mitte) 45 Min. braten. Restlichen Wein und die zurückbehaltene Flüssigkeit zugießen, zwischendurch die Ente öfter mit dem Bratensaft begießen. Sobald der Rücken schön gebräunt ist, die Temperatur auf 175° (Umluft 160°) reduzieren. Die Ente umdrehen und weitere 45 Min. braten, eventuell noch etwas Wasser angießen.
5. Die fertige Ente aus dem Bräter auf eine Platte heben und im ausgeschalteten Ofen warm halten. Den Bratensaft nach Belieben entfetten (mit einem Löffel abschöpfen oder mit Küchenpapier aufsaugen). Die Sauce nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Ente in Portionsstücke zerteilen und mit der Füllung auf einer Platte anrichten. Die Sauce in eine Sauciere füllen und dazu reichen.