

Rezept

Gefüllte Ente aus dem Bratschlauch

Ein Rezept von Gefüllte Ente aus dem Bratschlauch, am 16.02.2025

Zutaten

- | | |
|--|--|
| 1 küchenfertige Flugente (ca. 2,8 kg) | 50 ml Apfelsaft |
| Salz | Pfeffer |
| gemahlener Piment | 250 g Zwiebeln |
| 4 kleine Äpfel | 250 g vorgekochte Maroni (vakuumverpackt) |
| 100 g getrocknete Cranberrys | 2 TL getrockneter Rosmarin |
| 2-3 EL Schmand (24 %) | Zahnstocher zum Zustecken |
| 1 Bratschlauch, extra breit | |

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 840 kcal

Zubereitung

1. Ente abspülen, trockentupfen. 1 EL Apfelsaft mit Salz, Pfeffer, Piment würzen, die Ente damit innen und außen einreiben. Ofen auf 200° vorheizen, Rost zuvor herausnehmen.
2. Zwiebeln schälen und würfeln. 3 Äpfel waschen, ohne Kernhaus in Spalten schneiden, mit Zwiebeln, Maroni, 75 g Cranberrys und Rosmarin in die Ente füllen. Ente mit Zahnstochern zustecken.
3. Ente in den Bratschlauch packen, diesen verschließen und einstechen. Auf den Rost legen und in den Ofen (Mitte, Umluft 180°) schieben. Nach 1 1/2 Std. den Schlauch öffnen. Den Fond in eine Pfanne ablassen, die Ente in einem Bräter in weiteren 30 Min. offen knusprig braten.
4. Vom Fond das Fett abschöpfen. Übrigen Apfel waschen, ohne Kernhaus in schmale Spalten schneiden, in 1 EL Entenfett andünsten. Restliche Beeren und Fond zugeben, die Sauce mit Apfelsaft und Schmand verfeinern.