

Rezept

Krosse Bauernente

Ein Rezept von Krosse Bauernente, am 20.12.2025



© Joerg Lehmann

Zutaten

- | | |
|----------------------------------|--|
| 2-3 Zwiebeln | 3 Äpfel |
| 2 EL getrockneter Majoran | 1 Ente aus Freilandhaltung (ca. 2 kg) |
| Salz | Pfeffer |
| 2 Karotten | 150 g Sellerie |
| 400 ml Entenfond | 100 ml Apfelsaft |
| 2-3 EL Zuckerrübensirup | 50 g kalte Butter |

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Äpfel waschen und ebenfalls in grobe Würfel schneiden. Beides mit dem Majoran mischen.

2. Die Ente innen und außen waschen, trocken tupfen und großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. So viel Apfel-Zwiebel-Mischung wie möglich in die Ente füllen und die Öffnung mit Küchengarn zunähen oder mit Holzspießen verschließen. Restliche Füllung beiseitestellen. Die Ente in einen Bräter legen und etwa 45 Minuten im Backofen braten. Den Bräter herausnehmen und möglichst viel Fett von der Oberfläche abschöpfen.

3. Den Backofen auf 180 °C herunterschalten. Karotten und Sellerie schälen, würfeln und mit der restlichen Apfel-Zwiebel-Mischung zur Ente in den Bräter geben. Entenfond und Apfelsaft dazugießen und den Bräter für weitere 90 Minuten in den Ofen schieben. Dabei die Ente gelegentlich mit dem Bratensaft übergießen.

4. Bräter aus dem Ofen nehmen und die Ente mit Rübensirup bestreichen. Ente nochmals für weitere 25-30 Minuten im Backofen garen. Die Ente aus dem Bräter nehmen. Füllung aus der Ente holen und zum Fond in den Bräter geben. Bratenfond um ein Drittel einkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die kalte Butter nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren.

5. Die Ente mit einem scharfen Messer in Portionsstücke zerteilen und mit der Sauce servieren.