

Rezept

Marinierte Wildenten

Ein Rezept von Marinierte Wildenten, am 28.03.2025

Zutaten

2 Wildenten (je ca. 800 g)	3/4 l trockener Rotwein
2 Lorbeerblätter	1 TL Gewürznelken
1 Stück Zimtstange	Salz
Pfeffer	1/4 l Entenfond (Glas)
1 EL Orangenmarmelade	2 TL Honig
2 EL Aceto balsamico	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 835 kcal

Zubereitung

1. Die Enten innen und außen kalt abspülen. Rotwein, Lorbeer, Nelken und Zimt mischen, Enten darin über Nacht marinieren.

2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Enten abtropfen lassen und innen und außen salzen und pfeffern. Enten mit der Brust nach unten in die Fettpfanne legen, im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. braten. Enten wenden, den Fond angießen und weitere 35 Min. braten, dabei ab und zu mit Fond begießen.

3. Den Bratfond in einen Topf gießen, die Hälfte der Marinade dazusieben, alles auf die Hälfte einkochen lassen. Mit Marmelade, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer würzen. Enten halbieren und mit der Sauce servieren.