

## Rezept

# Wildenten auf Herbstgemüse

Ein Rezept von Wildenten auf Herbstgemüse, am 11.06.2026

## Zutaten

<b>2</b> küchenfertige Wildenten (à ca. 900 g)	Salz
Pfeffer	<b>1 Bund</b> frischer Thymian
<b>1 kg</b> kleine fest kochende Kartoffeln	<b>4</b> große Möhren
<b>3</b> Knoblauchzehen	<b>400 ml</b> Cidre (ersatzweise Entenfond)
<b>1 kg</b> Kürbis (Hokkaido- oder Moschuskürbis) frisch gerieben	Muskatnuss

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Enten waschen, trocknen, anschließend innen und außen salzen und pfeffern. Den Thymian waschen und abtrocknen. Die Hälfte der Zweige in die Enten stecken, den restlichen Thymian hacken.
2. Die Kartoffeln und Möhren schälen. (Kleine, frische Kartoffeln eventuell nur waschen und abbürsten.) Die Möhren in ca. 4 cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Alles zusammen mit dem gehackten Thymian in ein tiefes Blech oder einen großen Bräter geben. Cidre angießen, salzen und pfeffern.
3. Die Enten auf das Gemüse legen und im vorgeheizten Ofen (Mitte, Umluft 200°) ca. 30 Min. garen. Inzwischen den Kürbis schälen, das fasrige Innere entfernen und das Fruchtfleisch 2 cm groß würfeln.
4. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) herunterschalten und den Kürbis zum Gemüse geben, alles mit Muskatnuss würzen und weitere 25-30 Min. garen. Die Enten in jeweils 4 Teile teilen und mit dem Gemüse servieren. Dazu passt Cidre oder Weißwein.