

Typ: Fleisch

Quelle: Brigitte Extra 25/95, S. 7

Bemerkungen: 24 Dez 2002

Zutaten:

FÜLLUNG:
1 Brötchen vom Vortag,
2 EL Rosinen,
4-5 EL Apfelsaft,
1 großer säuerlicher Apfel,
75 g Schalotten,
1 Ei,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
½ TL gemahlener Zimt;
1 küchenfertige Ente (ca. 1, 5 kg),
2 große Zwiebeln,
4 Stiele Majoran,
½ L Apfelsaft oder trockener Weißwein,
2 Äpfel;

SOSSE:
3-4 EL heller Soßenbinder,
1-2 EL Creme fraiche,
Salz, frisch gemahlener Pfeffer,
Zucker

Rezept:

Für die Füllung: Das Brötchen in Würfel schneiden und zusammen mit den Rosinen in eine Schüssel geben. Den Apfelsaft darübergießen und zehn Minuten einweichen lassen. Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Die Schalotten abziehen und fein würfeln. Apfelstücke, Schalottenwürfel und das Ei zum Brötchen geben und alles gut vermischen. Die Füllung mit Salz, Pfeffer und Zimt kräftig würzen. Die Ente gründlich abspülen und trockentupfen. Von innen und außen salzen. Innereien und Hals abspülen und in Stücke schneiden. Die Füllung in die Ente geben und die Bauchöffnung mit Holzspießen und Küchengarn verschließen. Die Ente auf einen Rost legen. Zwiebeln abziehen, in dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem Majoran, Innereien und Hals in die Fettpfanne legen. Den Rost mit der Ente auf die Fettpfanne legen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad/Umluft 125 Grad/Gas Stufe 2 etwa drei Stunden braten. Dabei ab und zu mit Salzwasser bestreichen und den Apfelsaft darübergießen. Die Äpfel halbieren und nach zwei Stunden in die Fettpfanne legen. Den Backofen in den letzten zehn Minuten auf 225 Grad/Umluft 200 Grad/Gas Stufe 4 schalten und die Ente knusprig braun braten. Die Ente herausnehmen und warm stellen. Für die Soße: Den Bratenfond durch ein feines Sieb gießen und mit einer Kelle das Fett abschöpfen. Den Fond aufkochen, den Soßenbinder unter Rühren einstreuen und aufkochen. Die Creme fraiche einrühren und die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Soße und geschmorte Äpfel zur Ente servieren (pro Portion ca. 700 Kalorien, 27 g Fett).