



8. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

## Weihnachtsente

(Für 4 Personen)

### Zutaten:

1 Ente von etwa 1.800 - 2.200 g

### Für die Füllung:

1 Zwiebel, 2 Äpfel (z.B. Boskoop), ca. 100 g Esskastanien (küchenfertig)  
1 TL Beifuß (getr.), 2 TL Majoran (getr.), ½ TL Thymian (getr.)  
Salz, Pfeffer, 2 Prisen Zucker

### Für die Soße:

1 Zwiebel, 100 ml Apfelsaft, 150 ml leicht gesalzene Hühnerbrühe  
Wasser, Salz, Pfeffer, 200 - 250 ml Bratenfond

### Außerdem:

½ Glas Weinbrand, 1 EL Schmalz für den Bräter, 1 EL Speisestärke

### Zubereitung:

Die Ente abwaschen und gut abtrocknen.

Den Pürzel abschneiden.

Backofen auf 200 Grad vorheizen

(falls der Ofen mit Bratautomatik ausgestattet ist, auf dieser Stufe 220 Grad schalten).

Für die Füllung Zwiebel schälen und würfeln, die Äpfel schälen, entkernen und würfeln.

In einer Schüssel Zwiebel- und Apfelwürfel mit den etwas zerkleinerten Esskastanien  
und den Kräutern und Gewürzen mischen.

Die Ente außen und innen salzen und pfeffern.

Dann die Ente mit der Apfel-Zwiebelmischung füllen.

Über der Bauchhöhle die Haut leicht übereinander ziehen  
und mit Rouladennadeln oder Holzstäbchen verschließen.



8. Dezember

Bad Berleburg - "Wunderwelt am Rothaarsteig"

In einem entsprechend großen Bräter das Schmalz zerlassen und die Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter setzen.

Die Ente ca. 20 Min. garen, dann umdrehen, so dass die Brustseite nach oben liegt. Die Temperatur auf 180 Grad reduzieren und die Ente nochmals ca. 20 Min. offen garen. Danach den Weinbrand über der Ente verteilen und Apfelsaft sowie die Brühe angießen, Flüssigkeiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Deckel auf den Bräter setzen und die Ente noch ca. 1 Std. garen.

Nach ca. 30 Min. prüfen, ob noch Flüssigkeit nachgefüllt werden muss.

Nach 1 Std. prüfen, ob die Ente bereits gar ist - sonst die Garzeit entsprechend verlängern (für "Enten-Ungeübte" am besten - alle 10 Min. nachsehen).

$\frac{1}{4}$  Tasse Wasser,  $\frac{1}{4}$  Tasse Apfelsaft und  $\frac{1}{2}$  TL Salz vermischen und zur Seite stellen.

Wenn die Ente den gewünschten Garpunkt erreicht hat, den Bräter aus dem Ofen nehmen und die Ente auf eine ofenfeste Platte setzen.

Die Ente mit dem Wasser-Apfelsaft-Gemisch einpinseln.

Den Backofen auf 210 Grad stellen und die Ente noch ca. 10 Min. kross werden lassen.

Inzwischen die Soße zubereiten.

Dazu den Bratenfond durch ein Sieb in einen kleineren Topf füllen.

Den Bratenfond entfetten (kann bis zu  $\frac{1}{3}$  der Menge sein).

Den Bratenfond mit Entenfond oder Brühe auffüllen und gut durchkochen lassen.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

$\frac{1}{2}$  Tasse Wasser und Speisestärke verrühren.

Die Soße mit angerührter Speisestärke binden.

Soße und Ente servieren.

Somit bleibt nur noch die Frage "Brust oder Keule?"

Irmtraud Treude