



Gebratene Ente

1 küchenfertige Ente
(etwa 1 1/2 kg)

Salz

unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, innen mit würzen, mit dem Rücken nach unten auf den Rost auf eine mit Wasser ausgespülte Fettfangschale legen, auf die untere Schiene in den Backofen schieben, während des Bratens ab und zu unterhalb der Flügel und Keulen in die Ente stechen, damit das Fett besser ausbraten kann

nach 30 Minuten Bratzeit das angesammelte Fett abschöpfen, sobald der Bratensatz bräunt, etwas

heißes Wasser

hinzugießen, die Ente ab und zu mit dem Bratensatz begießen, verdampfte Flüssigkeit nach und nach ersetzen, 10 Minuten vor Beendigung der Bratzeit die Ente mit

kaltem Salzwasser

bestreichen, die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön groß wird
die gare Ente in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen

den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Flüssigkeit auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen

1-2 gestrichene

Eßl. Weizenmehl

2 Eßl. kaltem Wasser

mit

anrühren, den aufgefüllten Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz,

frisch gemahlenem Pfeffer

abschmecken

Ober-/Unterhitze:

200-220 °C (vorgeheizt)

Heißluft:

180-200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas:

Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Bratzeit:

Etwa 1 3/4 Stunden

Beilage:

Rotkohl, Kartoffelklöße, Apfelscheiben mit Preiselbeerkompott oder Apfelmus.