



Gebratene Ente

<i>1 küchenfertige Ente (etwa 1 1/2 kg)</i>	unter fließendem kaltem Wasser abspülen, trockentupfen, innen mit
<i>Salz</i>	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
<i>heißes Wasser</i>	nach 30 Minuten Bratzeit das angesammelte Fett abschöpfen, sobald der Bratensatz bräunt, etwas
<i>kaltem Salzwasser</i>	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 bestreichen, die Hitze auf stark stellen, damit die Haut schön groß wird
<i>1-2 gestrichene Eßl. Weizenmehl</i>	die gare Ente in Portionsstücke schneiden, auf einer vorgewärmten Platte anrichten, warm stellen
<i>2 Eßl. kaltem Wasser</i>	den Bratensatz mit Wasser loskochen, durch ein Sieb gießen, mit Flüssigkeit auffüllen, auf der Kochstelle zum Kochen bringen
<i>frisch gemahlenem Pfeffer</i>	mit
<i>Ober-/Unterhitze:</i>	anrühren, den aufgefüllten Bratensatz damit binden, die Sauce mit Salz, abschmecken
<i>Heißluft:</i>	200-220 °C (vorgeheizt)
<i>Gas:</i>	180-200 °C (nicht vorgeheizt)
<i>Bratzeit:</i>	Stufe 3-4 (vorgeheizt)
<i>Beilage:</i>	Etwa 1 3/4 Stunden
	Rotkohl, Kartoffelklöße, Apfelscheiben mit Preiselbeer kompost oder Apfelmus.