



Rezept online aufrufen

Gebratene Ente, klassisch und knusprig

lecker mit Rotkohl, Kartoffeln und Sauce

Die Tiefkühlente auftauen lassen. Das Auftauwasser unbedingt abgießen und nicht weiter benutzen. Den Bürzel entfernen, weil dort die gelblichen Fettdrüsen sitzen. Die müssen raus, sonst wird das Fleisch bitter. Könner schneiden auch nur die Fettdrüsen raus. Vom Halslappen auch den größten Teil entfernen.

Die Ente nun gründlich unter fließend kaltem Wasser von innen und außen waschen. Abtropfen lassen, aber nicht trocken tupfen. Falls sich innen noch Reste der Innereien befinden, entfernen und die Ente nochmal ausspülen.

Die Ente von innen und außen mit Salz, Pfeffer, ordentlich Rosmarin, Majoran und Thymian würzen. Einen oder je nach Größe zwei Äpfel waschen, in die Ente stecken, dann gut 1 - 2 Handvoll der Backpflaumen dazugeben. Die Ente zunähen oder mit Rouladennadeln verschließen. Über Nacht oder mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Ente auf dem gefetteten Backblech oder besser im großen Bräter mit einem Schlag Schmalz oder Margarine für ca. 2 Stunden in den Ofen stellen.

Zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett begießen. Mit einer Rouladennadel zwischendurch einpieksen, damit das Fett rauslaufen kann. In der letzten halben Stunde nicht mehr einpieksen und begießen, damit die Haut schön knusprig wird.

Die Ente dann auf einem extra Blech wieder in den Ofen stellen. Kurz vor dem Servieren mit der Geflügelschere in Stücke schneiden, den Apfel und die Backpflaumen auf einen extra Teller geben. Kann man mitessen, schmeckt lecker! Der Bratensatz vom anderen Blech bzw. Bräter wird noch für die Sauce gebraucht!

Als Beilage schmecken einfache Salzkartoffeln. Die geschälten Kartoffeln am Essenstag ca. 20 Minuten in Salzwasser gar kochen.

Für den Rotkohl die Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Rotkohl aus dem Glas etwas abtropfen lassen, dann zugeben. Einen halben Apfel fein würfeln und mit zwei Lorbeerblättern ebenfalls reingeben.

Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und wenn es geht, lange schmoren lassen. Er schmeckt am nächsten Tag noch besser, ist also gut vorzubereiten! Ein Löffel des Entenfetts macht den Kohl zwar nicht WW-tauglich, aber leckerer!



Zutaten für 4 Portionen:

1	Ente(n), frisch oder TK (ca. 2800 g)
2	Äpfel, süßsäuerlich (z. B. Boskoop)
1 Pck.	Backpflaume(n), entsteint
1 Glas	Rotkohl
	Rosmarin
	Thymian
	Majoran
	Salz und Pfeffer
etwas	Zucker
1 kg	Kartoffel(n)
etwas	Mehl
1	Zwiebel(n)
etwas	Griebenschmalz oder Butterschmalz oder Margarine
etwas	Butter
2	Lorbeerblätter
	Preiselbeeren aus dem Glas

Rezept von: Anja0406

Für die Sauce das Fett der Ente zu 3/4 abgießen. Den Bratensatz mit etwa 1 Liter warmem Wasser aufgießen und etwas anlösen, also abkratzen, z. B. mit einem Schneebesen oder Holzkochlöffel. Durch ein feines Sieb in einen extra Topf gießen und aufkochen lassen.

Ca. 250 ml kaltes Wasser mit Mehl verquirlen, bis es dickflüssig wird. Am besten einen Schneebesen benutzen, es sollten keine Klümpchen entstehen! Das Wasser-Mehl-Gemisch zum Andicken der Sauce langsam mit dem Schneebesen in den Bratensatz rühren. 5 Minuten aufköcheln lassen. Mit den o. g. Gewürzen abschmecken. Sind Klümpchen da, kein Problem: Nochmal durch ein feines Sieb geben.

Zum Fleisch gibt es bei mir auch noch einen Klecks Preiselbeeren aus dem Glas, wer mag.

Arbeitszeit	ca. 1 Stunde
Ruhezeit	ca. 6 Stunden
Koch-/Backzeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 9 Stunden
Schwierigkeitsgrad	normal
