

Knusprige Ente in Rotweinsauce

VORBEREITEN

48
Std.

ZUBEREITEN

120
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Personen

2 kg küchenfertige Ente
 1 Esslöffel Zucker
 1 Esslöffel Honig
 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
 200 g Apfel
 200 g Kürbis
 1 Zweig(e) Thymian
 1 Stück Zwiebel
 2 Stück rote Zwiebel
 3 Esslöffel Butter
 400 ml Rotwein
 1 Teelöffel Speisestärke
 2 Esslöffel dunker Balsamico Essig
 1 Stück Orange

Da kann der Weihnachtsabend kommen. Mit dieser knusprigen Ente in leckerer Rotweinsauce begeisterst du Familie und Freunde mit Sicherheit!

- 1 -

Die Ente 2 Tage vor der Zubereitung von innen und außen waschen und trocken tupfen. Zwiebel schälen und grob

hacken. Kürbis, Apfel und Thymian ebenfalls grob hacken und alles in eine Schüssel geben. Orange auspressen und etwas Saft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Masse in die Ente füllen. Von außen mit Salz und Pfeffer und etwas Honig einreiben, in einen Gefrierbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

- 2 -

Am Tag der Zubereitung die Ente ca. 3 Stunden vorher aus dem Kühlschrank nehmen und ruhen lassen. Den Backofen auf 180 °C Grad vorheizen. Die Ente trocken tupfen, mit der Brust nach oben auf das Backblech setzen und auf mittlerer Schiene 2 Stunden braten. Nach und nach mit dem herauslaufenden Entensaft übergießen.

- 3 -

Für die Sauce restliche Zwiebeln fein hacken, in einem Topf mit Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Alles leicht einkochen lassen und den Vorgang wiederholen.

- 4 -

Den übrigen Wein mit Stärke verrühren.

- 5 -

Kurz vor Ende der Garzeit die Temperatur im Ofen auf 220 °C Grad erhöhen und die Ente knusprig backen.

- 6 -

Wenn die Ente aus dem Ofen kommt, den Bratenfond durch ein Sieb gießen und auffangen, in die Rotweinsauce geben und mit der Stärke abbinden.