

GEFÜLLTE ENTE

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN

- 1 Ente
- 1 Glas Rotwein
- 1 Glas Wasser
- 250 g Backpflaumen
- Salz, Pfeffer
- 3 Äpfel
- 1/2 Zitrone
- 100 g Speck
- 4 EL Öl
- 125 ml Wasser
- 20 g Mehl
- 125 ml Sahne



Das Glas Rotwein und das Glas Wasser mischen. Backpflaumen darin ca. 1 Stunde einweichen lassen. Ente waschen und trocken tupfen. Anschließend die Ente von innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel waschen und vierteln (entkernen) und mit Zitronensaft beträufeln. Den gewürfelten Speck, die Äpfel und die Backpflaumen miteinander vermengen. 3/4 der Mischung in die Ente füllen. Die Ente dann mit Küchengarn zunähen.

Dann die Ente in die Fettpfanne legen. Öl erhitzen und die Ente damit übergießen. 90 Minuten bei 200 °C im Backofen braten. Zwischendurch mit Bratenfond und Wasser übergießen.

Nach 80 Minuten die restliche Mischung in die Fettpfanne geben und mitgaren lassen. Danach die Ente aus dem Backofen nehmen und die Fäden entfernen. Den Bratenfond sieben und aufkochen lassen. Mehl und Sahne hinzugeben und köcheln lassen.

Nun die Ente mit der Obstmischung und Soße servieren.



Borgmeier
Frischgeflügel 