

# ENDLICH WIEDER ENTE!

FÜR 4 PERSONEN



## ZUTATEN

1	küchenfertige Ente	400 ml	Rotwein
200 g	Möhren	1 TL	Pfefferkörner
200 g	Zwiebeln	1	Lorbeerblatt
100 g	Knollensellerie	3 Stiele	Thymian
2-3 EL	Öl	1 TL	Speisestärke
1 EL	Tomatenmark		Salz

Möhren, Zwiebeln und Sellerie putzen und in daumengroße Stücke schneiden. Von der Ente den Bürzel abschneiden. Hals und Flügelspitzen abtrennen und in kleine Stücke schneiden. Ente von innen und außen salzen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Öl in einem Topf erhitzen, das Entenklein mit dem Gemüse bei mittlerer Hitze braun rösten. Tomatenmark hinzufügen und kurz mitrösten.

Mit Rotwein und Wasser auffüllen, kurz aufkochen und alles in eine Saftpfanne gießen. Saftpfanne auf die 2. Schiene in den Ofen schieben. Die Ente mit der Brust nach oben auf einen Ofenrost setzen und direkt auf der 2. Schiene von unten 90 Minuten braten.

Dabei mehrfach mit dem Fond aus der Saftpfanne begießen. Für die Soße die Pfefferkörner im Mörser grob zerstoßen. Saftpfanne aus dem Ofen nehmen, Bratenfond durch ein feines Küchensieb in einen Topf gießen und entfetten. Pfeffer, Lorbeerblatt und Thymian zum Bratenfond geben, 10 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.

Soße durch ein feines Sieb gießen und mit der Speisestärke binden und mit Salz abschmecken. Dazu passen hervorragend Dampfknödel und Birnen- Feigen-Kompott.

