

Gebratene Ente

Zutaten:

Für 4-6 Personen:

1 Bauernente (ca. 3-4 kg), 3-4 Äpfel, Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel gemahlen, ¼ l dunkles Bier (Malzbier), etwas Honig zum Bepinseln

Zubereitung:

Die Ente waschen und mit Küchenrolle trocken tupfen. Den Hals und die Flügelspitzen abschneiden. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Die Ente innen und außen gut mit Salz und den Gewürzen einreiben. Die Apfelfülle einfüllen, die Ente in eine Bratpfanne legen, etwas Wasser einfüllen und im vorgeheiztem Backrohr bei 180°C (Ober-Unterhitze) etwa 3 Std. braten. Immer wieder mit Bier übergießen und die Ente umdrehen, damit sie auf jeder Seite eine schöne Farbe bekommt.

Gegen Ende der Bratzeit mit etwas Honig bepinseln.

Den Bratensaft abseihen und evtl. einen Teil der Fülle dazu pürieren.

Die Ente zerteilen und mit Serviettenknödel und gedünstetem Blaukraut servieren!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!