

Weihnachten Rezepte

Glasierte Ente

Anzahl: 4 bis 6 Portionen

Gattung: Backen, Ente, Weihnachten

1	Barbarie Ente (2,2 kg, - küchenfertig) Salz & Pfeffer	4	Essl. Quittengelee
		1/8	Liter Cassis
		3	Essl. Balsamessig
1 Bund	Suppengrün	2	Essl. Heller Saucenbinder (evtl.
2	Zwiebeln		- mehr)
500 ml	Entenfond (Glas)	150 g	Sahnejoghurt

Ente waschen, innen und außen salzen und pfeffern. Mit Küchengarn umbinden, auf den Rost des Backofens legen. Die Saftpfanne darunter stellen. Die Ente im heißen Backofen bei 180 Grad C (Gas 2 - 3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 2 1/2 Stunden garen.

Suppengrün und Zwiebeln putzen, grob zerteilen und nach 1 1/2 Stunden in die Saftpfanne geben. Den Fond nach und nach dazugießen. Quittengelee, Cassis und Balsamico aufkochen, die Ente 20 Minuten vor Ende der Garzeit gleichmäßig damit bepinseln.

Ente tranchieren und warm stellen. Bratensaft durch ein Sieb gießen und das Fett entfernen. Fond aufkochen. Saucenbinder mit Joghurt glattrühren, in den Fond geben und 2 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dazu passen Preiselbeer-Rotkohl und Kartoffelklöße.