

Omas Rezepte Sammlung

Omas Entenbraten Rezept - Rezept Empfehlung !

Zutaten Für Den Entenbraten

1 Ente (frisch o. gefroren) am besten frisch
2 bis 3 Äpfel Cox Orange (zur Not auch Boskop Apfel)
500 ml Apfelsaft
100 ml Wasser
Salz
Pfeffer
Braunen Soßenbinder von Mondamin

Die Ente von Speilen (Federkiele) säubern und das überflüssige Fett entfernen. Danach die Ente von innen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und anschließend in die Ente prall füllen. Die Öffnung der Ente mit einer Rouladen Nadel oder Garn verschließen. Anschließend wird die Ente von außen gut mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Wichtig: Die Ente auf ein tiefes Backblech mit der „Brust nach unten“ legen. Den Apfelsaft und das Wasser dazugeben. Im Backofen Heißluft 150° anbraten. Die Ente mit dem entstehenden Sud immer wieder begießen. Nach ca. 2 ½ Stunden die Ente wenden. Den Backofen auf 180° stellen und die Ente ca. 1 Stunde weiter braten, bis sie schön braun und knusprig ist. Die Ente auf einen Fleischteller warm stellen. Den Sud in einem Topf geben. Das Backblech mit etwas Wasser oder Apfelsaft (je nach Geschmack) auffüllen und zu dem Sud geben. Dann wird die Soße mit Soßenbinder angedickt. Abschmecken und nach Geschmack würzen. Wenn Sie die Ente zum ersten Mal braten, gießen Sie das Wasser oder Apfelsaft in Etappen zu und schmecken immer wieder ab. Bei zu viel Wasser verderben Sie den herzhaften Geschmack der Soße.

Tipp: Die Garzeit richtet sich nach der Größe der Ente. Je größer die Ente, desto länger die Garzeit. Wenn man die Ente 1 Tag vorher 1 ½ Stunden anbrät und über Nacht ziehen lässt, schmeckt sie am anderen Tag noch besser. Zum Entenbraten passen gut Rotkohl und Klöße oder Kartoffeln. Zu empfehlen ist der Rotkohl von Hak und ein Kloßteig halb/halb aus dem Kühlregal. Das gleiche Rezept können Sie auch als Gänsebraten verwenden. Zum Beispiel zu Weihnachten als Weihnachtsbraten. Allein der Geruch beim Braten und die Bratäpfel erzeugen schon eine festliche Stimmung.

Aber Vorsicht, wenn Sie die Ente einen Tag vorher anbraten, es soll schon vorgekommen sein, das am anderen Tag, einige Teile der Ente gefehlt haben.