

Weihnachten Rezepte

Glasierte Ente

Gattung: Geflügel, Backen, Weihnachten

1	Ente (ca. 2 kg) - küchenfertig Salz schwarzer Pfeffer 3/8 Liter Brühe, mild	2 Essl. Honig 3 Essl. Orangensaft evtl. etwas - mehr 1 Teel. Thymian, getrocknet
---	---	---

Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Ente abspülen, trocken tupfen, innen und außen salzen und pfeffern.

Ente in den Bräter legen und im Ofen insgesamt 1 1/2 Stunden braten (Gas: Stufe 4), dabei nach und nach die Brühe angießen.

Honig mit 2/3 des Orangensaftes verrühren, die Ente 10 Minuten vor Ende der Garzeit damit bestreichen, fertig braten.

Die Ente aus dem Bräter nehmen, Sauce nach Belieben entfetten. Sauce in einem kleinen Topf auf dem Herd mit etwas Thymian würzen und einköcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Thymian sowie dem übrigen Orangensaft abschmecken.