Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Gebratene Ente

Hauptspeise Geflügelgerichte Österreichisch Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Backrohr Ober/Unterhitze auf 170 °C vorheizen. Die Ente gründlich mit kaltem Wasser abspülen und dann trockentupfen. Anschließend würzt man die Ente kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver. Danach legt man die Ente mit dem Rücken nach oben mit dem Wasser und Geflügelfond in einen Bräter und brät die Ente für etwa 2 ½ Stunden.

Die Ente muss während der Bratzeit mehrmals unter den Flügeln und Keulen eingestochen werden, damit das Fett austreten kann. Das so gesammelte Fett schöpft man nach etwa 30 Minuten ab und wiederholt den Vorhang später. Die Ente übergießt man zwischendurchmit Bratenfond und fügt bei Bedarf etwas Wasser hinzu. Nach etwa einer

Stunde wendet man die Ente.

Die fertige Ente lässt man für 5 Minuten ruhen, entfernt das Küchengarn und tranchiert sie in gleichgroße Stücke.

Dazu passen perfekt Rotkrau und Erdäpfelknödle.

ZUTATEN

- 1 Ente, küchenfertige (ca. 2 kg)
- 200 ml Wasser
- 400 ml Geflügelfond
- 2 EL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 2 EL Speisestärke zum Binden
- 50 ml kaltes Wasser