

Ente in Apfelwein geschmort mit Äpfel und Nüssen

Geflügel

Vorbereitungszeit: 30 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Bresse Ente, mittelgroß	St.	1
Butterschmalz	g	50
Apfelwein	ml	500
Äpfel	St.	4
Zitronensaft	EL	1½
Walnüsse oder Haselnüsse gehobelt	g	100
Calvados	ml	10
Pfeffer, Salz		
Crème double (nach Belieben)		

VORBEREITEN:

1. Backofen vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Ente innen und außen salzen und pfeffern.
2. Die Ente in einen Bräter legen und im Ofen bei einem spaltbreit geöffneter Tür in Butterschmalz unter häufigem Begießen 30 Minuten braten.

3. Inzwischen Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft einreiben.
4. Das ausgeschmolzene Entenfett abgießen und die Ente nochmals mit Butterschmalz einpinseln.
5. Von Zeit zu Zeit mit etwas Apfelwein begießen.
6. Nach der halben Bratzeit die Apfelhälften um die Ente herum anordnen: Die Äpfel schmoren bis sie weich sind (ca. 20 Minuten).
7. 10 Minuten vor Bratzeitenden: Die Äpfel mit den Nüssen bestreuen. Die Ente mit Calvados übergießen.

- ➔ Sauce nach Belieben mit Doppelrahm (Crème double) leicht binden. Bratenfond vorher stark einkochen.
- ➔ Die Ente sollte zart rosa serviert werden.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Pommes mousselines / guter Bordeaux oder Apfelwein

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	220		60 ¹

¹ je nach Alter der Ente der Ente auch länger

Kcal pro Portion: -

Trennkost: -

※ R-213.DOC