Ente aus dem Rohr

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 120 Minuten
} **2½ Stunden**

ZUTATEN / Portionen		**4**	**6**
Ente, ca. 2500 g (weiblich) ca. 3500 g (männlich)	St.	1	2 1
Äpfel (z.B. Granny Smith)	St.	2	2
Salz			
Pfeffer			
Thymian	Zweige	4	4
Entenfond	ml	500	750
Apfelsaft	ml	300	450

VORBEREITEN:

1. Ente küchenfertig vorbereiten.
2. **Füllung:** Bei den Äpfeln das Kerngehäuse entfernen und danach die Äpfel in kleine Stücke schneiden. Thymianblättchen untermischen. Alles kräftig pfeffern und salzen.
3. Ente füllen und gut verschließen sowie von außen nur salzen.
4. Backofen vorheizen.

ZUBEREITUNG:

1. Ente in den Bräter legen (Brust nach unten). 250 ml Wasser (auch Hühnerbrühe) angießen.
2. Ente für ca. 90 Min. bei 180 Grad in den Ofen geben. Nach 45 Minuten wenden. Ab und zu mit etwas Wasser begießen damit die Haut schön kross wird.
3. Ente aus dem Ofen nehmen und 5 Min ruhen lassen
4. Bratenfond in einen separaten Topf gießen, Entenfond aus dem Glas und evtl. Apfelsaft dazugeben. Einkochen lassen und zum Schluss mit kalter Butter aufmontieren.
5. Anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

* Apfelrotkraut, Kartoffelpüree / Grauburgunder oder leichter Rotwein.

➡

Backofen	**Leiste**	**Grad**	**Stunden**	**Minuten**
Umluft	2. v. u.			
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	180		90