

KNUSPRIGER ENTENBRATEN MIT FANTASTISCHER SOSSE – LÄSST SICH PRIMA VORBEREITEN!

Vorbereitungszeit: ca. 30-40 Min | Kochzeit: ca. 2,75 Std.
| 2-3 Personen



Dieser knusprige Entenbraten ist super lecker. Innen sehr saftig und außen knusprig. Die Sauce schmeckt

fantastisch, wie im Restaurant. Das Gericht lässt sich wunderbar am Vortag vorbereiten. Für ein entspanntes Weihnachten.

Schritt 1

Für die Füllung Zwiebel schälen und in grobe Würfel schneiden. Apfel waschen und ebenfalls grob würfeln. Alles in eine Schüssel geben und den Thymian grob darüber zerreißen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Schritt 2

Ente gut mit kaltem Wasser waschen und trocknen. Fett und Haut am Ende der Ente entfernen. Den Wunschknochen herauschneiden und die Flügel abschneiden. Innereien ebenfalls entfernen. Ente von innen pfeffern und die Füllung hineingeben. Anschließend mit einem Spieß verschließen.

Schritt 3

Etwas heißes Wasser oder Gemüsebrühe in ein Ofenblech geben. Darüber ein Ofenrost legen und die Ente darauf platzieren. Küchenthermometer in die Innenseite der Keule stecken und die Temperatur auf 73°C einstellen. Ente bei 150°C Ober-/Unterhitze in den Ofen schieben. Nach 60 Minuten die Temperatur auf 120°C reduzieren und weitere 60 Minuten im Ofen garen, bis die Temperatur der Ente 73°C erreicht hat. Danach Ente aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und das Fett aus dem Ofenblech durch ein Sieb in ein Gefäß abgießen.

Schritt 4

Für die Sauce Karotte, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. Ente zerlegen, indem diese links und rechts vom Brustbein eingeschnitten wird. An den Keulen ebenfalls einschneiden. Danach

die Brüste und Keulen runterschneiden. Füllung herausnehmen und mit einer Geflügelschere die Ente ganz durchschneiden sowie die Rippen und Knochen entfernen. Übriggebliebene Knochen und Flügel durchteilen und im Backofen bei 250°C für ca. 20-30 Minuten rösten.

Schritt 5

Entenfett in einem Topf erhitzen und das Gemüse für die Sauce hineingeben. Knoblauch noch zurückhalten. Alles verrühren und anrösten. Wenn das Gemüse Farbe bekommen hat, Knoblauch und die Knochen aus dem Ofen dazugeben. Tomatenmark hinzufügen und salzen. Danach mit einem Schuss Rotwein ablöschen und komplett einkochen lassen und etwas anrösten. Anschließend noch einen Schuss Rotwein hinzugeben und fast ganz einkochen lassen. Lorbeerblätter hinzugeben. Zuletzt mit dem Entenfond und etwas Wasser aufgießen, bis alles bedeckt ist. Äpfel aus der Füllung hinzugeben und pfeffern. Sauce für ca. 30-45 Minuten simmern lassen.

Schritt 6

Sauce durch ein Sieb in einen Topf passieren. Anschließend mit etwas Stärke abdicken. Herd auf der Grillfunktion vorheizen. Ente auf ein Ofenblech legen und etwas heißes Wasser oder Brühe auf das Blech gießen. Ente für 15-20 Minuten im Ofen garen, bis sie kross und saftig ist.

Schritt 7

Entenbraten auf einem Teller anrichten und z. B. mit Blaukraut und Knödeln servieren. Sauce neben die Ente auf den Teller geben und schmecken lassen. Guten Appetit!

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

Meine Töpfe und Pfannen*:

Tipps

Der Wunschknochen wird anfangs entfernt, damit die Ente später leichter zerlegt werden kann.

Die Temperatur wird an der Innenseite der Keule gemessen, weil diese am längsten braucht, um gar zu werden.

Die Ente kann wunderbar am Vortag vorbereitet werden.

Rezept für 2-3 Personen:

- 1 Zwiebel
- 1 Apfel
- etwas Thymian
- etwas Majoran getrocknet
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- eine Ente mit 2 kg

Sauce:

- 1 Karotte
- etwa 100 g Sellerie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.4 / 5. Anzahl der Bewertungen 53

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: