

Unsere Rezeptempfehlung für Ihren Braten: „Ente mit Orange“



- 1 frische deutsche Flugente, 2-3 kg, küchenfertig
- Salz und Pfeffer
- 4 Boskop-Äpfel
- 4 mittlere Zwiebeln
- Orangenkonfit zum Bestreichen

Die Ente außen und innen unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben. Äpfel schälen, Gehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Ente mit den Äpfeln und Zwiebeln füllen. Die Bauchöffnung mit Küchengarn oder Metallspeisen schließen. Die Ente mit der Brustseite nach unten in eine Fettpfanne oder einen Gänsebräter legen, etwas kochendes Wasser angießen und die Ente in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 165 Grad braten, je Kilogramm Gewicht eine Stunde. Nach der Hälfte der Bratzeit die Ente umdrehen und mit der Brustseite nach oben weitergaren. Gelegentlich mit dem Bratensatz begießen. 15 Minuten vor Ende der Bratzeit die Ente mit etwas Orangenkonfit bestreichen, die Temperatur auf 190 Grad erhöhen, damit die Haut schön knusprig wird.

Wir wünschen guten Appetit!

