

Ente im Backofen, klassisch

Zutaten:

- 1** Ente vom Brunnenhof (ca. 2,5 - 3 kg)
- 1 / 2** Äpfel, süßsauerlich (z. B. Boskoop)
- 1 Pack** Backpflaumen, entsteint
- 2 EL** Griebenschmalz oder Butterschmalz

nach Bedarf:

Rosmarin

Thymian

Majoran

Salz und Pfeffer

Zucker

Mehl



Die Innereien aus der Ente nehmen und die Ente gründlich unter fließend kaltem Wasser von innen und außen waschen. Abtropfen lassen, aber nicht trocken tupfen.

Die Ente von innen und außen mit Salz, Pfeffer, Rosmarin, Majoran und Thymian würzen. Die Den Bauchraum der Ente mit einem oder, je nach Größe, zwei gewaschenen Äpfeln und 1 - 2 Handvoll der Backpflaumen füllen. Die Ente mit Küchengarn und Zahnstochern zunähen oder mit Rouladennadeln verschließen. Optional über Nacht oder mindestens 6 Stunden ziehen lassen, dadurch wird der Geschmack intensiviert.

Den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Ente auf einem gefetteten tiefen Backblech oder im großen Bräter mit dem Schmalz für ca. 2 Stunden in den Ofen stellen.

Zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett begießen und an den Seiten einstechen, sodass das Fett ausfließen kann. In der letzten halben Stunde den Ofen nicht mehr öffnen, damit die Haut schön knusprig wird.

Die Ente dann auf einem extra Blech wieder in den ausgeschalteten Ofen stellen.

Für die Sauce den Bratensatz im anderen Blech oder im Bräter mit ca. 1 Liter warmem Wasser anlösen, in eine Schüssel geben, kurz warten und das an der Oberfläche abgesetzte Fett abschöpfen. Mit ca. 250 ml kaltem Wasser eine dickflüssige Mehlschwitze anrühren und zum Andicken der Sauce langsam mit dem Schneebesen in den Bratensatz geben. Ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Rosmarin, Thymian, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Ente kurz vor dem Servieren tranchieren und den Apfel und die Backpflaumen als Füllung auf einen extra Teller geben.

Als Beilage schmecken einfache Salzkartoffeln und ein Klecks Preiselbeeren oder Rotkraut.

Das Brunnenhof-Team wünscht guten Appetit!