

Bauernente

Für 4 Personen:

1 Landente	2 Äpfel	4 Zwiebeln
Salz und Pfeffer	2 Orangen	1 Bd Beifuß

Sauce:

2 Zwiebeln	50 g Bleichsellerie	30 g Möhren
30 g Lauch	1 TL Tomatenmark	500 ml Kalbsfond

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Ente innen und außen waschen und abtrocknen. Die Flügel, Bürzel und den Hals abhacken, mit den geschälten Apfelstücken und einer Hälfte der Zwiebeln in ein tiefes Blech geben, salzen und pfeffern. Die Ente von innen, außen salzen und pfeffern; mit den restlichen Zwiebeln, den Orangen und dem Beifuß füllen. Zusätzlich eine Flasche hineinschieben.

Die Ente auf das Blech legen und mit etwas Wasser aufgießen. Nun die Ente für ca. 1,5 bis 2 Stunden in den Backofen schieben. Sobald die Keulen weich sind, die Ente aus dem Ofen nehmen, das Fett abgießen und es für das Rotkraut aufbewahren. Die Ente etwas ruhen lassen und nachdem der Soßenfond passiert ist wieder auf das Blech legen und weitere 15 Minuten im Ofen nachbräunen. Das Gemüse zusammen mit dem Tomatenmark im Bratenfond kurz anschwitzen, mit Kalbsfond ablöschen und einkochen lassen. Den Fond passieren und alles gut durch ein feines Sieb drücken, damit die Soße Bindung erhält. Eventuell den Fond noch etwas einkochen lassen, abfetten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu reicht man Rotkohl und Serviettenknödel.

NN