

# Entenbraten

## Für 4 Portionen

1 Ente	2 Orangen	3 Äpfel
1 Zwiebel	1 Glas Geflügelfond	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Ente von innen und außen salzen. Die Zwiebel und die Äpfel in Stücke schneiden. Die Orangen schälen und filetieren.

Die Ente mit etwa 3/4 der Zwiebeln, Äpfel, Orangenfilets füllen und mit Küchengarn oder Rouladennadeln verschließen. Die so vorbereitete Ente in einen Bräter geben und das restliche Obst und Gemüse darum verteilen.

Etwas Wasser angießen und den Bräter in den Backofen schieben.

Die Ente etwa alle 15 - 20 Minuten mit dem Bratfond übergießen.

Bei Bedarf Wasser angießen. Nach 1 1/2 - 2 Stunden (je nach Größe) ist die Ente gar.

Dann die Füllung aus der Ente holen und mit dem Bratfond in die Flotte Lotte geben und gut durchpassieren. Wem die Soße dann noch zu dick ist, der kann sie mit etwas Geflügelfond strecken.

Die Soße in eine große Pfanne geben, nach Geschmack noch etwas salzen, pfeffern und dann erhitzen.

Anschließend die Ente zerteilen und in der Soße warm werden lassen. Dazu schmecken Klöße und Rotkraut am besten.

NN am 09. September 2024