

## Krosse Bauern-Ente

2 Personen 6 Zutaten 2 Kg Bauernente 200 g Salz  
2 Zwiebeln 3 Äpfel 3 EL Rosinen  
1 Orange

Die Ente von den Innereien befreien und den Bürzel abschneiden. 5 Liter kaltes Wasser und Salz in einen tiefen Bräter geben und verrühren, bis das Salz vollständig aufgelöst ist. Die Ente für 24 Stunden in der Lake einlegen und den Bräter währenddessen an einem kühlen Ort aufbewahren. Den Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen.

Die Ente aus der Lake nehmen, abtropfen lassen, die Lake wegschütten und die Ente auf ein Brett setzen.

Zwiebeln, Äpfel und Orange in grobe Stücke schneiden, mit den Rosinen mischen und die Ente damit füllen.

Die Ente im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Umluft für 70 Minuten garen. Anschließend die Temperatur des Backofens auf 210 °C erhöhen und die Ente weitere ca.

25 Minuten garen, bis sie kross ist. Die Ente kurz auskühlen lassen und anschließend tranchieren.

Steffen Henssler am 09. Dezember 2021