

Ente mit Semmelknödel-Füllung

Für 4 Personen:

1 Ente (ca. 2,3 kg)	5 Brötchen	2 Eier
300 ml Milch	2 Zwiebeln	1/2 Bd. krause Petersilie
2 EL Butter	1 rote Peperoni	2 EL Sesamsaat, geröstet
1 EL Würzöl	Sesam	Msp. Entengewürz

Backofen auf 165 °C Umluft vorheizen.

Für die Füllung Brötchen in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Butter in einem Topf erhitzen.

Zwiebeln würfeln, Peperoni in Ringe schneiden.

Petersilie grob zerpfeifen. Zwiebel, Peperoni und Petersilie in der heißen Butter ca. 3 Minuten braten.

Milch angießen und alles einmal aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und alles mit dem Entengewürz ordentlich würzen. Etwas Sesamöl angießen und Sesamsaat dazugeben.

Eier zu den Brötchen in die Schüssel aufschlagen. Dann die heiße Milch aus dem Topf dazugießen und alles zügig verrühren. Mit Frischhaltefolie abdecken und die Brötchenmasse ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Währenddessen Bürzel von der Ente abschneiden. Die Ente mit dem Entengewürz großzügig von innen und außen würzen. Die Ente mit der Brötchenmasse füllen und die Ente mit halbierten Schaschlikspießen verschließen.

Ente im heißen Ofen bei 165 °C Umluft ca. 90 Minuten garen, die Ente zwischendurch immer wieder mit dem ausgetretenem Fett bestreichen. Dann die Ofentemperatur auf 220 °C Umluft erhöhen und die Ente ca. 10 Minuten weitergaren.

Ente aus dem Ofen nehmen, Holzspieße herausnehmen, Ente zerlegen und mit der Füllung servieren.

Steffen Henssler am 12. November 2022