

Gebratene Ente

Für 4 Personen

1 Ente (2 kg)	Salz	1 Knoblauchknolle
5 El Öl	500 g kleine Kartoffeln	5 Stiele Thymian

Ente innen und außen salzen. Knoblauchknolle quer halbieren und in die Ente geben. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Ente an den Seiten (nicht auf der Brustseite) hellbraun anbraten. Ente in einen flachen Bräter geben. Kartoffeln schälen und mit dem Thymian um die Ente herum in den Bräter geben, salzen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene ca. 1 Stunde braten. Einen Topf ca. 4 cm hoch mit Wasser füllen und darunter stellen.

Tim Mälzer am 14. 11. 2009