

Ente mit Zwetschgenfüllung



Zutaten für 4-6 Personen:

1 Ente, ca. 3 kg

Salz

400 ml Entenfond

Füllung:

300 g Toastbrot

150 g Frühstücksspeck

Leber und Herz der Ente

1 Suppenteller aufgetaute
Zwetschgen

1 Ei

150-200 ml warme Milch

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Ente gut waschen. Frei liegende Fettstellen wegschneiden. Innen und außen salzen und in einen Bräter geben. Backofen auf 200° vorheizen.

2. Für die Füllung Toastbrot würfeln. Etwa die Hälfte in einer beschichteten Pfanne in neutralem Öl rösten. Den Frühstücksspeck in feine Streifen teilen und anbraten. Die aufgetauten Zwetschgen fein würfeln. Leber und Herz der Ente parieren, in kleine Stückchen schneiden und in einer beschichteten Pfanne braten. Das Toastbrot in eine Rührschüssel geben und mit

warmer Milch begießen. Etwas ziehen lassen, dann das Brot gut ausdrücken und als Basis für die Füllung verwenden. Das Ei und die anderen Zutaten untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Ente locker füllen, die Öffnung mit Zahnstochern zustecken. Übrig gebliebene Füllung zu Knödeln verarbeiten.

4. Die Ente zuerst mit der Brust nach oben auf einer unteren Einschubleiste etwa eine Stunde braten, dann umdrehen. Eine weitere Stunde garen, dabei immer wieder einmal mit dem ausgetretenem Bratfett begießen.

5. Jetzt fast das gesamte ausgetretene Bratfett weggießen. Den Entenfond zugießen und die Ente mit der Brust nach oben wieder einlegen. Für eine weitere Stunde bei 180° garen. Etwa alle 15 min begießen.

Hinweise:

Nach dem Abgießen des Bratfettes kann man noch halbierte Zwetschgen in den Bräter zum Entenfond geben. Als Beilage Rotkraut wählen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 3,5 h, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, deutsch
Rezept und Foto: Walter Stand 22.01.2023