

Kochtipps
vom
Metzger-
meister

SEIT **METZGER**
HILS 1864
EIN STÜCK HEIMAT



GEFÜLLTE ENTE MIT BACKPFLAUMEN UND ÄPFEL

KÜCHENREZEPTE FÜR LECKERE SPEZIALITÄTEN

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten plus Braten-Garzeit ca. 3,5 Stunden

Zutaten für ca. 4 Personen:

1 Ente ca. 3 Kg, Salz, Paprikapulver, Olivenöl, 2 Zwiebeln, 1 Pack Backpflaumen, 1 Apfel, Saucenbinder für dunkle Saucen.

ZUBEREITUNG

1.)

Die Ente am Vorabend auftauen und vor dem Braten waschen und trocken tupfen. Die Innereien, sofern noch nicht geschehen, aus der Ente entfernen. Das Öl, Salz, und Paprikapulver vermischen und die Ente damit komplett einreiben. Die Ente kann mit den Backpflaumen und dem Apfel mit Schale gefüllt werden. Die Füllung bleibt während der gesamten Backzeit in der Ente und kann später zur Ente serviert werden.

2.)

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ente zuerst auf die Brustseite in die Pfanne und in den Backofen legen. Wenn die erste Seite nach 45 Minuten angebräunt ist, die Ente drehen. Zu dieser Zeit kann auch schon das erste Mal das aus der Ente gelaufene Fett abgeegossen werden. Jetzt muss die Ente alle 15 Minuten mit kaltem Wasser übergossen werden.

3.)

Die Zwiebeln in Spalten schneiden, in die Pfanne legen und mitbraten. Kurz vor Ende der Garzeit die Sauce in einen kleinen Topf gießen. Die Sauce und die Zwiebeln pürieren und zum Servieren mit Saucenbinder andicken. Die Ente, in den letzten 30 Minuten der Bratzeit, auf einen Rost legen und mit etwas kaltem Wasser begießen, denn so wird die Haut knusprig.

Interessiert? Fleischbestellungen unter

07422 / 20527 Lauterbach
07422 / 6468 Schramberg-Sulgen
07729 / 1812 Tennenbronn
oder per Mail an
info@metzgerhils.de

  / Metzger Hils

www.metzgerhils.de