

Gefüllte gebratene Bauernente

Zutaten

1 (cirka 1,7 kg)	Ente	Weiteres:	
150 g	Toastbrot		Salz
70 g	Zwiebel, brunoise		Pfeffer
100 g	Apfelwürfel		Majoran
1 EL	Butter		Orangenzesten
125 ml	Milch		Rosmarin
1 EL	gehackte Petersilie		
1	Ei		



Arbeitsbeschreibung

Ente vorbereiten:

1. Innereien, Hals und Flügel wegschneiden. Ente waschen und trocknen.
2. Aus Hals, Flügel, Magen und Herz einen klaren Entenfond herstellen. Leber in 0,5 cm Würfeln schneiden und für die Fülle bereitstellen.
3. Die Ente mit Salz, Pfeffer, Majoran, Orangenzesten und Rosmarin innen und außen würzen.

Fülle:

1. (150) g Toastbrot in 1 cm Würfeln schneiden, mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2. 70 g Zwiebel brunoise mit 100 g Apfelwürfel und der geschnittenen Leber in Butter kurz anschwitzen, mit 1/8 l Milch übergießen und über das Toastbrot geben. 1 EL gehackte Petersilie und 2 Eier versprudeln und darüber gießen.
3. Das Ganze locker verrühren und in die Ente füllen. Ente mit Spagat binden. In einer tiefen Pfanne 1 cm Entenfond geben. Ente mit der Brust nach unten einlegen und 45 Minuten im vorgeheizten Backrohr (210°C Ober und Unterhitze), direkt am Backofenboden, unter öfterem übergießen, braten.
4. Herausnehmen, Ente umdrehen und weitere 45 Minuten bis eine Stunde im Rohr fertig braten.
5. Ente herausnehmen, Öl abschöpfen, Bratenrückstände mit der klein geschnittenen Orange ablöschen, mit ¼ l Entenfond aufgießen, kurz köcheln lassen und abseihen.
6. Ente tranchieren und mit Rotkraut servieren.