



Ente

mit Trauben

Zutaten

1 Ente

Salz, Pfeffer

250g blaue Trauben

250g grüne Trauben

100g geschälte Mandeln

8 EL Madeira

2 Lorbeerblätter

2 Zwiebeln

3/4 L Brühe

2-3 EL dunkles Saucenbindemittel

1/8 L Sahne

Zubereitung

Ente waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Trauben waschen, zusammen mit den Mandeln und 3 EL Madeira in die Ente füllen.

Bauchöffnung mit Holzstäbchen zu stecken. Ente mit Innereien, Lorbeerblättern und den Zwiebeln auf die Saftpfanne des Backofens legen, im vorgeheizten Ofen 180°C auf der zweiten Einschubleiste von unten 90-120 Minuten braten. Während des Bratens nach und nach die Brühe angießen.

Bratzeit ca. 2 Std. Ente herausnehmen, Fond mit Brühe ablöschen, Bratensaft durchsieben, mit Saucenmittel binden und mit Sahne, Salz und Madeira abschmecken.

Füllen und Tranchieren

- 1 Die Füllung mit einem Löffel in die Bauchhöhle geben (nicht zu viel, die Füllung dehnt sich beim Garen aus). Die Hautkanten zusammendrücken und mit 3-4 Zahnstochern zusammenstecken.



- 2 Mit Küchengarnd eine Schlinge über den obersten Zahnstocher legen und das Garn nach unten um die übrigen Spießchen winden, dabei das Garn nach jedem Spießchen kreuzen. Verknoten und abschneiden.



- 3 Zum Zerteilen die Keulen leicht vom Körper wegdrücken und mit einem scharfen Messer zum Gelenk herunterschneiden. Das Gelenk zur Seite biegen und durchtrennen. Flügel in gleicher Weise abschneiden.



- 4 Um die Brust herauszulösen, mit einem scharfen Messer in der Mitte längs bis aufs Brustbein herunterschneiden. Das Brustfleisch links und rechts am Brustbein entlang vom Knochen schneiden.



*Wir wünschen
einen guten Appetit!*



Fritz und Elisabeth Trimborn
Kirchscheid • 53797 Lohmar-Scheiderhöhe • 0 22 46 / 91 21 60
www.kirchscheid.de

