
Traditioneller Entenbraten mit Füllung

Schritt 1: Die Gans vorbereiten und füllen

Zunächst die Ente von innen und außen unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Beine der Ente anheben und den Bürzel mit einem scharfen Messer abschneiden. Wenn die Flügel noch dran sind, werden auch diese – von der Brust weg, am ersten Gelenk - abgeschnitten. Den Hals am Ansatz abschneiden, beides eignet sich sehr gut für die Herstellung der Soße. Zunächst wird die Ente, innen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Nicht zu viel, denn die Füllung bringt genügend Würze mit.

Zutaten für die Füllung:

200g frisches Toastbrot
2 Stk. Zwiebel gehackt
2 Stk. Äpfel
1 Stk. Ei
1 Stk. Innereien der Ente
80 g. Butter

Zubereitung Entenfüllung:

Die Innereien aus der Ente nehmen, den Hals und die Flügel, sowie die restliche Haut vom Hals abschneiden. Die Ente mit kaltem Wasser ab- und auswaschen. Das Toastbrot in Würfel schneiden, die Zwiebel und den Apfel schälen, entkernen und in Streifen schneiden, die Petersilie hacken, von den Innereien das Herz und die Leber in Würfel schneiden, zuerst die Innereien in der Butter anbraten und dann die Zwiebeln und die Äpfel dazugeben, zum Schluss das Toastbrot mit anrösten. Die Masse würzen, die Petersilie, und das Ei untermengen.

Schritt 2: Die Ente braten

Die Ente damit füllen und in einen Bräter mit etwas kaltem Wasser geben. Bei 150 Grad und Kombidampf 1,5 Stunden in den Ofen schieben. Bei 170 Grad und Heißluft eine ½ Stunde fertig braten, beim Braten immer wieder mit dem Wasser und dem austretenden Fett übergießen.

Die Ente heiß stellen und den Saucenansatz zubereiten.

Zutaten für die Sauce:

Gehackte Flügel, Hals und die Abschnitte
1 Bd. Suppengemüse
1 El. Tomatenmark
¼ l. Rotwein
Etwas Stärke zum binden

Schritt 3: Zubereitung der Soße

Die abgeschnittenen Flügel, Haut, Hals und restlichen Innereien mit dem Röstgemüse und Tomatenmark anbraten und mit Rotwein ablöschen. Nach mehrmaligen ablöschen mit Wasser aufgießen und einkochen lassen. Den Bratrest aus dem Entenbräter dazu geben.

Hieraus erstellen wir die Sauce und binden sie mit Stärke ab.