

- Rezept -

Ente mit Backpflaumen

ZUTATEN

- 1 ganze Ente oder Ententeile (Brust / Keule)
- 3-4 saure Äpfel (zum Bsp. Boskop)
- 4-5 Zwiebeln
- ca. 500g Backpflaumen
- Paprikapulver edelsüß
- Salz
- Pfeffer
- Wasser

ANMERKUNGEN

Zubereitungszeit ca. 3-4 Stunden

Die Menge der Füllung/Obst-Bettes mache ich mittlerweile immer nach Gefühl. Gerne ein bisschen mehr als zu wenig. Gibt alles Geschmack für die Soße.

Die Füllung mit den Backpflaumen kann auch zum Essen gereicht werden. Ist reine Geschmackssache.

Das Fleisch kann man auch am Vorabend fertig zubereiten und dann am nächsten Tag zum Mittag noch einmal eine halbe Stunde im Ofen kross erwärmen.



ZUBEREITUNG

SCHRITT 1:

Den Ofen auf 180-200 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Äpfel, Zwiebeln und Backpflaumen in kleine Stücke schneiden, vermengen und auf einem tiefen Blech oder in einer großen Auflaufform verteilen. Falls ihr eine ganze Ente zubereiten wollt, hebt ungefähr ein Drittel der Masse auf und füllt damit den Vogel.

SCHRITT 2:

Die Ente waschen und evtl. noch von Federkielen oder Restfedern befreien. Ggf. Innereien entfernen (oder mit zubereiten).

Eine kleine Schüssel nehmen und Salz mit Paprikapulver und ein bisschen Pfeffer vermengen. Dann die Enten innen und außen damit einreiben. Dann die Füllung in den Braten geben und die Öffnungen der Ente entweder mit Zahnstochern zustecken oder aber wie meine Oma früher die Öffnungen mit Nadel und Bindfaden verschließen. Danach kommen die Ente auf das Bett aus Backpflaumen, Zwiebeln und Äpfeln.

SCHRITT 3:

Das Blech (Bräter oder Auflaufform) wird mit Wasser aufgefüllt, so dass das Obst bedeckt ist und das Fleisch mit dem Wasser leicht in Berührung kommt.

Dann geht es in den Ofen.

Zuerst bei ca. 180-200 Grad bei Ober/Unterhitze für ca. 60 min. Ich stelle mir den Timer meist auf 30 min und schaue dann mal nach.

Hier kommt es darauf an, dass das Fleisch erst einmal ein bisschen Farbe erhält. Sprich es goldbraun wird.

Bereitet ihr einen ganzen Vogel zu, könnt ihr den Braten wenden sowie die Oberseite goldbraun ist. Je nach Größe kann die Zeit ein wenig variieren.

SCHRITT 4:

Ist die Wunschfarbe erreicht, kann der Ofen auf 150 Grad heruntergedreht werden. Nun könnt ihr ein erstes Mal die Flüssigkeit abschöpfen (eure spätere Soße).

Einfach das Blech rausnehmen und die Flüssigkeit in einem Topf sammeln. Dann mit frischem Wasser auffüllen.

Diesen Schritt wiederhole ich ca. alle 45 Minuten. Bei einem ganzen Vogel, den Braten regelmäßig wenden (ich mache das praktischerweise immer zum Flüssigkeitswechsel).

Die genaue Garzeit hängt ein wenig von dem Gewicht des Bratens ab.

Ein Blech mit Brust und Keule zum Bsp. lasse ich ca. 3 Stunden im Ofen. Dann ist das Fleisch gar und sollte sehr zart sein.

Hier gilt: Probieren geht über Studieren ;-)! Einfach testen, wie die Konsistenz ist.

SCHRITT 5:

Zum Schluss alles an Flüssigkeit und die Backpflaumen, Zwiebeln und Äpfel durch ein Passiersieb ausdrücken und die Flüssigkeit aufkochen lassen.

Dann andicken und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Aber Vorsicht, erst einmal probieren, da durch die Gewürze von der Ente die Soße schon Geschmack hat.

Guten Appetit

