

Gebratene Ente, mit Rotkohl, Kartoffeln und Soße

Für 4 Portionen

1 Ente, 2800 g	2 Äpfel, Boskoop	1 Pck. Backpflaumen
1 Glas Rotkohl	Rosmarin	Thymian
Majoran	Salz, Pfeffer	Zucker
1 kg Kartoffeln	Mehl	1 Zwiebel
Butterschmalz	Butter	2 Lorbeerblätter
Preiselbeeren, Glas		

Die TK-Ente auftauen lassen. Das Auftauwasser abgießen und nicht weiter benutzen. Den Bürzel entfernen, weil dort die gelblichen Fettdrüsen sitzen. Die müssen raus, sonst wird das Fleisch bitter. Könnern schneiden auch nur die Fettdrüsen raus.

Vom Halslappen auch den größten Teil entfernen.

Die Ente nun gründlich unter fließend kaltem Wasser von innen und außen waschen. Abtropfen lassen, aber nicht trocken tupfen.

Falls sich innen noch Reste der Innereien befinden, entfernen und die Ente nochmal ausspülen.

Die Ente von innen und außen mit Salz, Pfeffer, ordentlich Rosmarin, Majoran und Thymian würzen. Einen oder je nach Größe zwei Äpfel waschen, in die Ente stecken, dann gut 1 - 2 Handvoll der Backpflaumen dazugeben. Die Ente zunähen oder mit Rouladennadeln verschließen. Über Nacht oder mindestens 6 Stunden ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Backofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze, Umluft: 180 °C) vorheizen. Die Ente auf dem gefetteten Backblech oder besser im großen Bräter mit einem Schlag Schmalz oder Margarine für 2 Stunden in den Ofen stellen.

Zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett begießen.

Mit einer Rouladennadel zwischendurch einpieksen, damit das Fett rauslaufen kann. In der letzten halben Stunde nicht mehr einpieksen und begießen, damit die Haut schön knusprig wird.

Die Ente dann auf einem extra Blech wieder in den Ofen stellen.

Kurz vor dem Servieren mit der Geflügelschere in Stücke schneiden, den Apfel und die Backpflaumen auf einen extra Teller geben. Kann man mitessen, schmeckt lecker. Der Bratensatz vom anderen Blech bzw. Bräter wird noch für die Soße gebraucht.

Als Beilage schmecken einfache Salzkartoffeln. Die geschälten Kartoffeln am Essenstag 20 Minuten in Salzwasser gar kochen.

Für den Rotkohl die Zwiebel schälen, würfeln und in etwas Butter glasig anschwitzen. Den Rotkohl aus dem Glas etwas abtropfen lassen, dann zugeben. Einen halben Apfel fein würfeln und mit zwei Lorbeerblättern ebenfalls reingeben.

Den Rotkohl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und wenn es geht, lange schmoren lassen. Er schmeckt am nächsten Tag noch besser, ist also gut vorzubereiten. Ein Löffel des Entenfetts macht den Kohl leckerer.

Für die Soße das Fett der Ente zu 3/4 abgießen. Den Bratensatz mit etwa 1 Liter warmem Wasser aufgießen und etwas anlösen, also abkratzen, z. B. mit einem Schneebesen oder Holzkochlöffel.

Durch ein feines Sieb in einen extra Topf gießen und aufkochen lassen. 250 ml kaltes Was-

ser mit Mehl verquirlen, bis es dickflüssig wird. Am besten einen Schneebesen benutzen, es sollten keine Klümpchen entstehen. Das Wasser-Mehl-Gemisch zum Andicken der Soße langsam mit dem Schneebesen in den Bratensatz rühren. 5 Minuten aufköcheln lassen. Mit den o. g. Gewürzen abschmecken. Sind Klümpchen da, noch einmal durch ein feines Sieb geben.

Zum Fleisch einen Klecks Preiselbeeren aus dem Glas reichen.

NN am 02. Dezember 2025