

# Gebratene Ente



## Zutaten für vier Personen:

1 kleinere frische Ente  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
50 g Butter  
250 g Knödelbrot  
250 ml Milch  
1 Ei  
6-8 Trockenpflaumen  
6-8 getrocknete Aprikosen  
150 ml Gemüsebrühe  
1 TL braune Butter (optional)  
3 Karotten  
1 Scheibe Knollensellerie  
1 große Gemüsezwiebel  
300 ml Hühnerbrühe, alternativ  
Entenfond

1. Flügel von der Ente abscheiden. Ente außen und innen gut waschen und trocknen. Kräftig mit Salz, Pfeffer einreiben und mit flüssiger Butter beträufeln.  
2. Knödelbrot in eine Schüssel geben und mit erhitzter Milch begießen. Etwas ziehen lassen, salzen und pfeffern. Trockenpflaumen und die getrockneten Aprikosen klein schneiden, etwa 10 Minuten in der Gemüsebrühe dünsten und mit dem Ei zu der Masse geben, gut vermengen.  
3. Eventuell Entenleber und Entenherz sauber parieren und fein schneiden. In brauner Butter braten,

salzen und pfeffern und zu der Knödelmasse geben.  
4. Ente mit der Knödelmasse füllen und mit Zahnstochern zustecken.  
5. Die Ente mit der Brustseite in einen Bräter geben und bei 200° zunächst 45 Minuten braten. Fett abgießen.  
6. Das geputzte und gewürfelte Röstgemüse und die Hühnerbrühe bzw. den Entenfond zugeben, die Ente umdrehen und weitere 75 Minuten auf der anderen Seite braten. Immer wieder mit der eigenen Sauce und/oder der Brühe begießen. Das Röstgemüse 1-2 mal durchmischen.

## Hinweise:

Die Bratzeit für eine kleinere Ente von 1,7 kg sind bei 200° und bei vorgeheiztem Backofen etwa 120 min. Zur Probe Ente an der Keule seitlich einstecken. Ist der austretende Saft klar, so ist die Ente fertig.

Als Beilage Blaukraut und Wildpreiselbeeren reichen.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 150 min, Hauptspeisen, Fleisch, Geflügel, Ente, deutsch, bayerisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 10.01.2023