

ENTE á la Sylvia

Zutaten:

1 Ente
Salz/Pfeffer
Rosmarin (2 große Zweige)
1 Liter Rotwein
3 Äpfel
1 Orange
Etwas Mehl zum Binden
Etwas Sahne
Preiselbeeren



Zubereitung:

Rohr vorheizen auf 220 °C

Die Ente salzen und pfeffern. Einen Apfel in den Bauch der Ente geben.

Etwas Wasser aufs Blech gießen und wenn etwas Fett ausgebraten ist, abschöpfen. Danach zwei Äpfel, Orange und Rosmarinzweig auf das Blech geben und mit Wasser und Rotwein aufgießen. Ente wenden und wenn sie braun ist wieder mit Rotwein übergießen. Wenn sich die Soße reduziert, einfach mit Wasser und Wein aufgießen.

Tipp: Ente je kg mindestens eine Stunde braten

Tipp: regelmäßig angießen

Sobald die Ente rundum braun ist, mit Folie abdecken und die letzte halbe Stunde auf 180 °C zurückschalten.

Ente zerlegen und auf der Platte anrichten, falls nötig wieder im Rohr warmstellen.

Ich denke, 1/8 Liter Wein mehr oder weniger wird die Ente auch nicht vermissen – deshalb kann sich auch die fleißige Köchin etwas vergönnen ☺

Soße:

Ein Kochtopf mit Sieb drauf. Danach die Soße samt Äpfel und Orange durch das Sieb drücken. Auf die Herdplatte stellen, Rotwein, Preiselbeeren und den letzten Rosmarinzweig dazugeben. Abschmecken und eventuell noch salzen und pfeffern. Zum Schluss nochmals aufkochen und mit etwas Mehl binden.

Tipp: benutzen Sie etwas Sahne zum Verfeinern

Serviervorschlag:

Blaukraut mit Semmelknödel und Sprossenkohl

Ein Schluck Zweigelt schmeckt ganz besonders gut dazu.

**Viel Spaß und gutes Gelingen
beim Festtagsbraten wünscht
Sylvia**