

# GEFÜLLTE ENTE MIT CRANBERRIES

---



**Zutaten:** 1 Ente, ca. 3 kg  
Salz, Pfeffer  
1 große Zwiebel  
2 Karotten, ¼ Sellerieknolle  
Geflügelfond  
Wasser mit 1 EL Honig vermischt

**Füllung:** 100 gr. Cranberries (in Wasser einweichen)  
75 gr. Pinienkerne  
2 Handvoll Knödelbrot  
1 EL Olivenöl  
2 Eier  
Etwas Geflügelleber  
Salz, Pfeffer, 1 EL getrockneter Majoran, geschnittene Petersilie  
2 kleine Zwiebel

## **Zubereitung:**

*Füllung:* Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden. In einer beschichteten Pfanne in etwas Öl zuerst die Zwiebelwürfel, Pinienkerne und die geschnittenen Innereien sanft anbraten, Cranberries zufügen, auskühlen lassen. Knödelbrot, Salz, Pfeffer, Majoran, Petersilie und Eier hinzu geben und vermengen. Ist die Füllung zu fest oder zu trocken, dann Milch hinzufügen.

Den Backofen auf etwa 180 - 200 ° C vorheizen. Ente innen und außen salzen und pfeffern, Füllung in den Bauch einfüllen. Die Öffnung der Ente bei Bedarf mit einem Faden zunähen. Flügeln und Keulen evtl. mit Faden festbinden, so können die abstehenden Spitzen nicht verbrennen. Ente in ein tiefes Blech mit ca. 400 ml Geflügelfond in den Ofen geben (Brust nach unten). Ente während dem Braten mit dem austretenden Saft übergießen. Nach einer Stunde wenden, Zwiebel, Karotten und Sellerie neben die Ente legen. Fett bei Bedarf abschöpfen. Die Bratzeit beträgt mind. 1 Stunde pro Kilo der Ente. Ca. 1,5 Stunden vor Ende der Bratzeit die Ente mit Honig-Wasser einstreichen und auf einen Rost legen. Darunter das tiefe Blech legen (Soße in einen Topf umfüllen) und etwas Wasser auf das Blech geben. Noch ca. 30-50 Minuten (je nach gewünschter Bräune) bei 200 °C knusprig braten, dabei mehrfach bestreichen. Zu Ende die Temperatur auf 225 °C erhöhen, die gefüllte Ente so auf jeder Seite nochmals jeweils 15 - 20 Minuten auf jeder Seite knusprig braun backen.

*Soße:* Bratensaft mit dem gebratenen Gemüse pürieren (Stabmixer), evtl. noch Fett abschöpfen. Mit Rotwein, Salz und Pfeffer aufkochen lassen, evtl. Preiselbeeren hinzufügen. Dazu passen Semmelknödel und Blaukraut.

Die Zeitangaben beim Braten der gefüllten Ente im Backofen sind nur Anhaltspunkte.

**Gutes Gelingen wünscht Familie Tiefnig!**