

Ramcke´s Weihnachtsente ohne Streß

Ente oder Erpel, Salz, Nach Belieben: Apfelfüllung, Obstfüllung..., 125 ml Wasser, Saft von 1 Orange, Mehl, Honig

Ente waschen, abtrocknen und innen salzen. Nach Belieben füllen und zustecken. Mit der Brustseite nach unten in den Bräter oder in die Fettpfanne geben, Wasser zufügen und braten. Ente nach ca. 50 Minuten wenden und weiter braten. Nach Ablauf der Garzeit, Backofen ausschalten und Ente im Bräter ca. 30 min ruhen lassen. Anschließend Tranchieren. Bei der Ente zuerst die Keulen und die Flügel abtrennen. Dazu das Fleisch um das Keulengelenk im Bogen mit einem scharfen Messer einschneiden, die Keule abbiegen und das Gelenk mit einer Geflügelschere oder einem Messer durchtrennen. Mit den Flügeln genauso verfahren. Das Brustfleisch am Brustbein entlang mit einem scharfen Messer halbieren und vom Gerüst nehmen.

Vor dem Servieren die Ententeile mit **flüssigem Honig** bestreichen, **Backofen auf Grill einschalten und die Haut kurz knusprig braten**. Tipp beim Grillen nicht vom Backofen weggehen, Fleisch im Auge behalten, damit die Haut nicht zu braun wird. Den Bratenfond, wenn nötig entfetten, mit Wasser und Orangensaft auffüllen, aufkochen, mit angerührtem Mehl binden und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Geschlossenes Gefäß auf dem Rost in die untere Einschubleiste schieben Bratdauer variiert je nach Größe und Alter der Ente oder des Erpels und nach Leistung des Backofens: bei 160 – 170 °C braucht 2kg Ente ca. 1,5 – 2h + Ruhezeit im Ofen 30min und länger 3 kg Erpel ca. 2,5 – 3h + Ruhezeit im Ofen 30 min und länger

Fettpfanne in die untere Einschubleiste schieben, Bratdauer ca. 15 min weniger als im Bräter, Fleisch während des Garens mehrmals mit Wasser oder Geflügelfond übergießen.

Empfehlung: Die Zubereitung im Bräter ist einfacher, das Fleisch trocknet nicht so schnell aus und man erspart sich das Backofen putzen. Garprobe: vorsichtig an der Keule ziehen, lässt sie sich leicht lösen ist die Ente gar. Nicht einstechen!!!

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und ein stressfreies, besinnliches Weihnachtsfest

Ihre Familie W. Ramcke