



Geflügelhof Frohoff-Hülsmann
Burgsteinfurter Str. 27
48493 Wettringen
Tel. 02557-316
Email: gefluegelhof@live.de

Ente mit Äpfeln, Backpflaumen und Speck

Zutaten:

1 Glas Rotwein
1 Glas Wasser
250g Backpflaumen
1 bratfertige Ente
Salz, Pfeffer
3 säuerliche Äpfel
Saft einer halben Zitrone
100g durchwachsener Speck
4 Eßl. Öl oder 40 g Margarine zum Braten
1/8 l heißes Wasser
20g Mehl
1/8 l Sahne

Zubereitung:

Rotwein und Wasser mischen. Backpflaumen hereingeben. Etwa 60 Min. darin quellen lassen.

Ente innen und außen mit Salz einreiben.

Äpfel waschen, ungeschält vierteln. Entkernen. Mit Zitronensaft beträufeln.

Klein gewürfelten Speck und abgetropfte Backpflaumen mit den Apfelstücken mischen. Drei Viertel dieser Mischung in die Ente füllen. Zustecken oder –nähen.

Ente in die Fettpfanne legen. Öl oder Margarine erhitzen. Ente damit begießen.

Wasser angießen.

In den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: je KG Ente ca. 1 Std. bei ca. 175 °C, in der letzten halben Stunde bei ca. 160 °C.

Zwischendurch mit dem Bratenfond begießen, evtl. Wasser auffüllen.

10 Min. vor Ende der Garzeit die restliche Obst-Speck-Mischung in die Fettpfanne geben. Mitgaren lassen.

Ente herausnehmen, Fäden oder Spieße entfernen, auf einer Platte warmstellen.

Mehl mit Sahne verrühren. Unter Rühren in die kochende Soße geben. 5 Min. köcheln lassen. Ente in Portionsstücke teilen und in der Obstmischung anrichten.

Alternativ die Ente im Ganzen anrichten, die Obstmischung anlegen.

Guten Appetit!