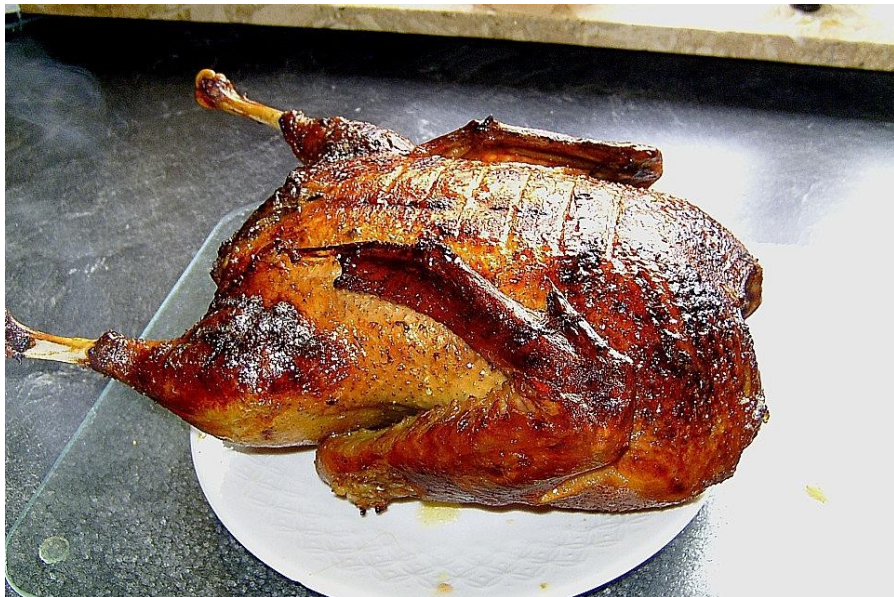


Weihnachts - Ente

- 1 Ente, küchenfertige (ca. 2 kg)
- Salz, Pfeffer
- 3 Karotten
- 2 Zwiebeln
- 1 EL Honig
- 1 EL Senf (Dijon-Senf)
- 1 EL Crème fraîche
- 3 EL Orangenlikör



Bratzeit insgesamt 2 Std. 30 Minuten

An der Ente das überschüssige Fett sowie die Talgdrüse am Schwanz wegschneiden.
Ente gut säubern, waschen und trocken tupfen. Die Ente innen und außen gut mit Salz, Pfeffer einreiben.
Flügel unter den Rücken, Keulen fest an den Körper drücken und festbinden.
Die Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen,
die Karotten und Zwiebeln (grob zerkleinert) dazulegen.
125 ml Wasser angießen und die Ente im Bräter in den kalten Backofen schieben.
Temperatur auf 250 Grad schalten und die Ente 40 Minuten braten.
Jetzt wird die Ente gewendet und die Temperatur auf 175 Grad heruntergeschaltet.
90 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit wenig heißem Wasser nachgießen.
Honig im Wasserbad erwärmen und mit Senf verrühren.
Die Ente aus dem Bräter nehmen und auf den Rost legen. Mit der Honig-Senf-Mischung bestreichen,
nochmals etwa 15 Minuten bei 200 Grad braten (auf dem Gitter), bis sie knusprig ist.
Inzwischen den Bratensatz loskochen:
Etwa 125 ml Wasser dazugießen, aufkochen, entfetten.
Creme fraiche dazugeben und im offenen Topf sämig einkochen lassen.
Sauce mit Salz und Orangenlikör abschmecken.

Beilage:

Rotkohl und Semmelknödel

Variante: Füllung aus Backpflaumen, Äpfel und getrocknete Aprikosen