

# Ente mit Backpflaumen

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

## Zutaten (4 Personen)

- » 200ml Rotwein
- » 250g Backpflaumen
- » 1 Ente(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 3 Apfel/Äpfel
- » 1/2 Zitrone(n)
- » 100g Frühstücksspeck
- » 4 EL Öl
- » 1 EL Mehl
- » 125g Schlagsahne

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

11-15€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Den Rotwein mit 200ml Wasser vermischen und die Backpflaumen darin etwa 1 Stunde quellen lassen. Die Ente unter kaltem Wasser abspülen. Mit Küchenpapier gut trockentupfen. Dann das Tier innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Äpfel waschen und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Speck sehr fein würfeln.

2. Die Backpflaumen gut abtropfen lassen. Dann mit den Apfelstücken und den Speckwürfeln vermischen. 3/4 dieser Füllung in die Ente füllen. Die Öffnung mit Holzspießchen zustecken oder mit Küchengarn zunähen.

3. Die Ente auf die Fettpfanne legen. Öl in einem Pfännchen erhitzen und den Vogel damit begießen. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Ente in den Ofen schieben und etwa 90min braten. Dabei mehrmals mit heißem Wasser übergießen und mit Bratfond beschöpfen.

4. 10min vor Ende der Garzeit die restliche Obst-Speck-Mischung zum Geflügel in die Fettpfanne geben und mitgaren lassen. Das Geflügel herausnehmen und die Holzstäbchen bzw. Fäden entfernen. Auf eine Platte legen und im ausgeschalteten Ofen warm stellen.

5. Das Mehl mit der Sahne verrühren. Die Mischung unter Rühren in die kochende Soße geben. 7min leise köcheln lassen. Die Ente in der Obstmischung anrichten. Die Soße extra dazu reichen. Dazu passen Semmelknödel und Rotkohl und ein kräftiger Rotwein.

Nährwerte: ca. 1060kcal pro Portion

angelegt am: 08.03.2005

Rezept-Nr: 1643

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke