

# WEIHNACHTSENTE

## *Das klassische Rezept*

### Zutaten für 3-4 Personen

- 1 Ente (ca. 2 kg; küchenfertig)
- Salz, Pfeffer
- 4 Stiele Majoran
- 3 Bio-Orangen (ca. 360 g)
- 2 Zwiebeln
- 70 g Zucker
- 3 EL Weißweinessig
- 1 Glas (400 ml) Geflügelfond
- 1 EL Speisestärke



### Zubereitung:

Ente innen und außen mit Küchenpapier trocken tupfen. Fett in der Bauchhöhle mit den Fingern ablösen. Die hintere obere Rückenpartie (das Bürzel) mit einer Geflügelschere (oder einem Zerlegemesser) entfernen.

Ente innen und außen gründlich mit Salz und Pfeffer würzen. Haut an den Schenkeln und unterhalb des Brustbereichs mit einem Küchenmesser anstechen. So kann an diesen Stellen beim Braten das Fett ablaufen.

Für die Füllung Majoran waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Zwei Orangen heiß waschen, trockenreiben und samt Schale in Achtel teilen. Zwiebeln schälen und in grobe Streifen schneiden. Majoran, Orangen und Zwiebeln vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ente damit füllen.

Haut an der Bauchöffnung mit den Fingern zusammendrücken und mithilfe von Zahnstochern fixieren. Zahnstocher von oben nach unten mit Küchengarn umwickeln. Das Garn über Kreuz um die Spieße wickeln und die Enden zum Schluss fest miteinander verknoten.



Ente auf die Brust legen, Flügelspitzen nach hinten biegen und unter den Rumpf schieben. Ein langes Küchengarn zwischen Rumpf und Flügel schieben, von beiden Seiten über die Flügel kreuzen. Ente zurück auf den Rücken drehen. Die Enden des Küchengarns zur Brustspitze führen, kreuzen und an den Keulenenden eng zusammenknoten.

Den Backofen vorheizen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller).  
Weihnachtsente auf eine Fettpfanne setzen und für ca. 2,5 Stunden im Ofen garen.  
Nach 75 Minuten ca. 400 ml Wasser angießen und weiter braten.

Für die Glasur Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Weißweinessig und 300 ml Geflügelfond zugießen. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten einköcheln. Weihnachtsente 45 Minuten vor Ende der Garzeit gründlich mit dem Sud einpinseln.

Beim Braten entstandenen Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und 10-20 Minuten kaltstellen. Das an der Oberfläche schimmernde Fett mithilfe einer Schöpfkelle abtragen. Den entfetteten Fond mit dem restlichen Geflügelfond und dem Saft von 1 Orange aufkochen. Stärke mit 2 EL Wasser klümpchenfrei verrühren und 2-3 Minuten mitköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

