

Entenbraten

Zutaten für 4 Personen

1	Ente(n) (ca. 3 kg)
1 Bund	Beifuß
2 EL	Salz
1 Liter	Wasser, kochendes
evtl.	Äpfel

Zubereitung:

Die küchenfertige Ente gründlich waschen und abtupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken, bei Bedarf auch Äpfel dazugeben.

Die Ente in die Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit dem Deckel die Pfanne verschließen und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die Pfanne oder den Bräter bei ca. 150 °C (Umluft) in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen und wenden.

Ca. 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde die Ente nur auf dem Rost goldbraun braten. Inzwischen die Soße mit Stärkemehl andicken.