

**Vorbereitungszeit:** 120 Minuten } **4½ Stunde**  
**Zubereitungszeit:** 150 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	
Ente	g	= 3000	
Zwiebeln, groß	St.	2	
Möhren	g	500	
Salbei, Bund	St.	1	
Bleichselleriestängel	St.	4	
Apfel	St.	1	
Salz	TL	1	
Pfefferbeeren	EL	1	
Korianderkörner	TL	½	
Pimentbeeren	St.	2	
Rohrzucker, braun	TL	1	
Geflügel- oder Fleischbrühe	ml	1000	
Himbeeressig	EL	2	

## VORBEREITEN:

1. Aus Flügelspitzen, Hals, Innereien, einem Viertel des grob zerkleinertem Gemüses etwas Salz, Pfefferkörnern und Wasser etwa 1 Liter Brühe herstellen. Kochzeit: ~ 2 h.
2. Salz, Gewürzkörner und Zucker mit Mörser klein mahlen.
3. Ente mit der Hälfte der Gewürzmischung innen und außen einreiben.

4. Zwiebel, Sellerie, geschälter Apfel klein würfeln. Alles mischen mit Gewürzpulvermischung sowie fein geschnittenem Salbei abschmecken.
5. Gemüse in die Ente füllen und diese mit Küchengarn zubinden. Haut überall mit Gabel einstechen.

## ZUBEREITUNG:

1. Ente mit Rücken oben im Ofen bei 250° ca. 30 Minuten anbraten.
2. Erst wenn Ente richtig brutzelt und das Fett gut ausgebraten ist, restliches Gemüse zufügen und mit Brühe ablöschen. Ente auf den Rücken legen. Temperatur auf 150° absenken.
3. Immer wieder begießen. Evtl. Brühe hinzufügen.
4. Am Ende der Bratzeit, Brühe mit dem Gemüse aus dem Bräter in einen Topf abfüllen.
5. Ente mit Essig einreiben. Temperatur des Ofens auf 250° stellen. Ente 5 Minuten kross bräunen.
6. Für die Sauce Brühe entfetten, aufkochen lassen und mit Mixstab Gemüse fein pürieren.

**BEILAGEN / GETRÄNKE:**, Spätzle/Pilze, rote Bete Knödel/ Rahmspinat // Rotwein (Barolo /Barbaresco))

Backofen	Leiste	Grad	Stunden	Minuten
Unter- u. Oberhitze	2. v. u.	250		30
		150		120
		250		5