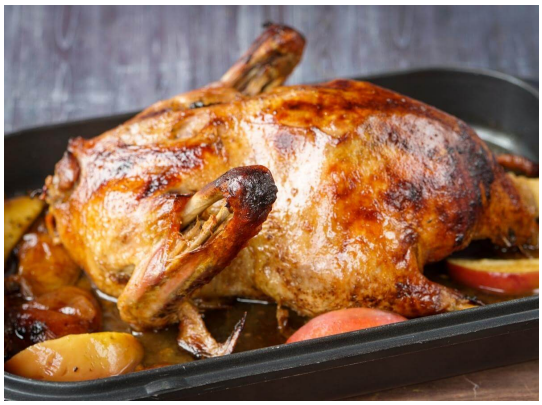
Einfacher Entenbraten

Zutaten für 1 einfacher Entenbraten mit Apfelsauce

- 1 Ente (etwa 3 kg)
- 1 Zwiebel
- 3 Äpfel
- Salz



Arbeitszeit:	ca. 15 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 150 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 165 Minuten

Entenbraten vorbereiten

Für euren Entenbraten braucht ihr einen großen Bräter. Wir verwenden einen Bräter von Karcher*, der sich sowohl für den Backofen als auch für unseren Induktionsherd eignet.

Nehmt euch eure Ente und legt sie in den Bräter. Ob ihr eine frische oder tiefgekühlte Ente verwendet spielt keine Rolle, nur aufgetaut sollte sie sein.

Jetzt salzt ihr eure Ente von allen Seiten und verteilt auch etwas Salz in ihr drin. Außerdem stecht ihr sie rundherum etwas mit einer Rouladennadel ein, damit später das Fett abtropfen kann.

Wascht eure Äpfel ab, entfernt das Kerngehäuse und viertelt sie. Ebenso schält und viertelt ihr die Zwiebel. Verteilt die Apfel- und Zwiebelstücke rund um die Ente im Bräter. Dazu gebt ihr nun soviel Wasser, dass der Boden schwach mit Flüssigkeit bedeckt ist.

Entenbraten im Ofen garen

Stellt euren Backofen auf 180°C ein und schiebt die Ente im offenen Bräter auf das mittlere Blech. Dort bleibt sie nun für etwa 90 Minuten. Ich schaue zwischendurch alle 20 Minuten in den Ofen und fülle etwas Wasser nach wenn der Boden nicht mehr bedeckt ist und beträufele die Ente mit der Bratflüssigkeit.

Nach diesen 1,5 Stunden erhöht ihr die Temperatur auf 225° C, so dass die Ente eine knusprige Haut bekommt. Wenn mir eine Seite der Ente gefällt, drehe ich sie um und lasse die andere Seite noch etwas bräunen. Nach insgesamt 2 -2,5 Stunden ist eure Ente dann fertig und ihr nehmt sie mit samt des Bräters aus dem Ofen. Zerteilt die Ente in 4 Stücke - das geht am besten mit einer speziellen Geflügelschere*.

Apfelsauce für den Entenbraten zubereiten

Die Äpfel und die Zwiebel gebt ihr mit etwas Bratflüssigkeit in einen kleinen Topf. Wie viel Bratsud ich verwende entscheide ich danach, wie fettig er ist. Für den Geschmack reichen schon etwa 5 Esslöffel. Dann fülle ich etwa 300 ml Wasser in den Topf und püriere alles zusammen zu einer feinen Apfelsauce.

Diese Apfelsauce besitzt das wunderbare Aroma des Entenbratens und schmeckt recht süß. Wenn ihr eure Ente am Anfang ordentlich gesalzen habt, braucht ihr die Sauce gar nicht weiter würzen - das merkt ihr aber selbst beim Abschmecken am Besten.

Der einfache Entenbraten schmeckt ganz klassisch wunderbar mit selbstgemachtem Rotkohl und selbstgemachten Klößen oder Kartoffeln.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.