Lecker kross gebratene Weihnachtsente!

(nach dem Rezept meiner Oma)

Zutaten:



1 Frische Ente
(Küchenfertig ca. 2,5 kg)
Salz und Pfeffer aus der Mühle
½ TL Kreuzkümmel gemahlen
3 Karotten
1-2 Zehen Knoblauch
2 Mittelgroße Zwiebeln
1 Lauchstange
etwas Sellerie
1 EL Honig
1 EL Mittelscharfer Senf
250 ml Guter trockener Rotwein
200 ml Geflügelfond
(Alternativ geht auch Instandbrühe)

Vor- & Zubereitung:

Die Karotten, Zwiebeln, Knoblauch, Sellerie und Lauchstange grob putzen und in Stücke schneiden.

An der Ente das überschüssige Fett sowie die Talgdrüse am Schwanz wegschneiden. Ente gut säubern, waschen und trocken tupfen. Die Ente innen und außen gut mit Salz, Pfeffer und dem Kreuzkümmel einreiben. Flügel unter den Rücken, Keulen fest an den Körper drücken und festbinden.

Die Ente mit dem Rücken nach oben in den Bräter legen, die zuvor klein geschnittenen Karotten und Zwiebeln usw. dazulegen. Mit 200 ml Geflügelfond angießen und die Ente im Bräter in den kalten Backofen schieben.

Temperatur auf 250 °C Ober-/Unterhitze schalten und die Ente ca. 40 Minuten braten. Nach ca. 20 minütiger Bratzeit die Ente mit dem Rotwein übergießen! Danach wird die Ente gewendet und die Temperatur auf 175 °C reduziert, dann nochmal ca. 90 Minuten weiterbraten. Ab und zu mit wenig heißer Gemüsebrühe Übergiesen.

Honig im Wasserbad erwärmen und mit Senf verrühren. Die Ente aus dem Bräter nehmen und auf den Rost legen. Mit der Honig-Senf-Mischung überstreichen, dann nochmals ca. 15 Minuten bei 200 Grad braten, bis sie den gewünschten Knuspergrad erreicht hat.

In der Zwischenzeit den Bratensatz mit 125 ml Gemüsebrühe loskochen und absieben. Danach den Sud kurz aufkochen lassen, das überschüssige Fett abschöpfen. Den Bratensud nach eigenem Geschmack nachwürzen und abbinden!

Beilagen:

Als Beilgagen eignen sich am besten Rotkohl und Semmelknödel, es geht natürlich auch mit Kartoffelknödel, Kroketten, Pommes oder Schupfnudel!

