

# GEFÜLLTE WEIHNACHTSENTE

## JUTATEN:

### Zutaten Füllung:

- Ente bis ca. 2kg

- Innereien der Ente ca

- 200ml Wießwein

150g

- 1 Zwiebel

- 1 kleine Zwiebel

- 3 Karotten

- 50g Pancetta / Speck

- 2 Zweige Rosmarin - 100g Salsicca / Bratwurst

- 3 Zehen Knoblauch - 200g Brotwürfel

- 1Eßl Stärke

- 150ml Heiße Milch

- ca. 100ml Wasser - 1 Fi

Bedarf

- Salz, Pfeffer nach - 1Knoblauchzehe

- 20ml Olivenöl

- 1 Zweig Rosmarin

- Salz, Pfeffer nach Bedarf

## FORM:

- Ofenmeister

- großer Ofenzauberer Plus, ggf. mittlere

## HEIFERIETN:

- Edelstahlschüssel Set

- großer Mix'n Scraper Schaber

- Silikonpinsel

- Pack's an Silikonhandschuh-Set

- Superhacker

- Knoblauchpresse

- Kochmesser

- großes Schneidebrett

# JUBEREITUNG:

### Vorbereitungen:

Brotwürfel mit heißer Milch übergießen und so lange ruhen lassen bis das Brot weich ist, ggf. Milch

Ente von Innereien befreien, gut abwaschen und trocken tupfen, kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und ruhen lassen (min. 10min).

Füllung vorbereiten; dazu die Innereien, Pancetta und Salsicca hacken. Rosmarin und Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen und nun alles zusammen mit den vorbereiteten Brotwürfel, Ei und Öl vermengen, 10min. ziehen lassen.

Weißwein, Zwiebel, Karotten, Knoblauch und Rosmarin in den Ofenmeister geben.

Ente mit der Füllung füllen, Enden mit Rouladennadeln schließen und die Ente in den Ofenmeister

Bei 160°C Ober - Unterhitze1h 30min mit geschlossenem Deckel garen

#### Ende 1. Schritt

## TTPP:

Diese ganze Arbeit bis hier her kann auch einen Tag vorher zubereitet werden!

ZUBEREITUNGSZEIT: KOCH/BACK7FTT: RUHF7FTT:





# GEFÜLLTE WEIHNACHTSENTE

## FORTSFTZUNG:

#### 2. Schritt:

Ente aus dem Ofen nehmen und halbe Stunde ruhen lassen (oder einen ganzen Tag). Nun die Ente halbieren, und mit der Schnittfläche nach unten auf den großen Ofenzauberer Plus geben, nochmal mit dem entstandenen Fond bepinseln, salzen und im Ofen ca. 10 - 15min auf Grillfunktion stellen bis sie braun ist. (Wem das mit der Füllung nun zu umständlich ist, kann diese auf die mittlere Ofenhexe geben und eine Schiene weiter unten hinstellen und mit garen)
Den entstandenen Sud durch einen Sieb in einen Topf leeren, etwas von dem Fett abschöpfen, Stärke mit kaltem Wasser klumpenfrei verrühren, zum Sud geben und eindicken lassen.

#### Wenn der erste Schritt einen Tag vorher gemacht wird:

Muss die Ente im Kühlschrank gelagert werden. Praktisch ist hier dass so das Fett vom Sud besser abgeschöpft werden kann.

Ente hier in den kalten Ofen geben und zusammen aufheizen, bei erreichen der Temperatur noch 10 -15min weiter grillen. Ggf. erhöht sich die zweite Garzeit bis die Ente fertig ist.

Dazu passen Semmelknödel und Rotkraut

## TTPP:

Wer die Ente noch knuspriger mag kann etwas von dem entstandenen Sud mit Honig verrühren und damit die Ente bepinseln bevor sie in den Ofen kommt.

ZUBEREITUNGSZEIT:60 minKOCH/BACKZEIT:1H 45 minRUHFZFIT:30 min oder 12-24 H

