

Ente gefüllt

Die Bauernente vom Meierhof Rassfeld erhalten Sie während der Saison von November bis Februar ausschließlich frisch. Für alle Fälle werden über das Jahr auch gefrorene Enten angeboten.

Zutaten

1	Ente, ca 2 kg*
1	Apfel, leicht säuerlich*
120 g.	Schinkenwürfel*
0,33 L	Rotwein*
1	Zwiebel*
	Backobst-Zwiebel Füllung*
	Baumwollgarn*



*Diese Zutaten erhalten Sie bei uns im Hofladen

Zubereitung

Ente waschen, eventuell Federreste entfernen und das letzte Stück vom Flügel abschneiden, von Innen mit Salz und Paprika würzen.

Die Ente mit der Füllung vom Meierhof Rassfeld füllen. Mit dem Baumwollgarn wird die Öffnung zugenäht. Ente von außen gut mit Salz einreiben, mit Paprika und Ingwer würzen, in einem großen Bräter geben, die Brusthaut mehrmals einstechen, Bräter schließen und in den vorgeheizten Backofen bei **180°C** Heißluft ca. **2 Std.** braten lassen.

Den Deckel abnehmen, die Ente mit dem Rotwein übergießen und bei **200°** knusperig braun werden lassen. Nach 15 Min. die Ente mit dem Bratensaft nochmals übergießen, in den Deckel legen und weitere 15 Min. in den Ofen geben. Von dem Bratensaft eine große Kelle abschöpfen und eine Sauce draus machen.

Dazu empfehlen wir unsere Kartoffelklöße, Apfel-Rotkohl und einen leckeren Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen einen guten Appetit!

MEIERHOF RASSFELD

Landspezialitäten GmbH & Co. KG

Meier-zu-Rassfeld-Weg 13, 33330 Gütersloh, www.meierhof.de, e-mail: verwaltung@meierhof-rassfeld.de
Telefon Verwaltung: 05241 337280, Hof-Laden 05241 337281, Telefax: 05241 337282