

Karls Weihnachtsente

31.12.2020

Informationen, Zutaten, Beilagen

- Gesamtgewicht der Ente (inkl. Innereien) lag bei etwa 3,7 kg
- Füllung und Beilagen
 - 1 x Apfel
 - 1 x Zwiebel
 - 1 paar Stängel getrockneter Beifuß
 - 2 x Möhre
- Spieße, Bräter, Geflügelschere
- 1 Flasche Rotwein (wichtig) und Dekanter
- Klöße und Rotkraut (passendes Rezept bitte hier einfügen)

In dieser Variante wird ein Teil der Ente am Abend vorher zubereitet, damit man sich am Tag der Zubereitung mehr um die Beilagen kümmern kann.



Achja, nicht vergessen: Nach dem Essen sollst Du ruhen, oder 1000 Schritte tun. Ich wünsche viel Spaß.

Vorbereitungen (Abend vorher)



Die Ente komplett ausnehmen. Im linken Bild sieht man Hals, Leber und das Herz sowie den Magen der Ente. Danach die Haut auf verbleibende Federkiele kontrollieren und bei Bedarf entfernen. Den Sterzel - oder auch Bürzel - der Ente habe ich abgeschnitten (Bild rechts). Darin befinden sich die Talgdrüsen, die laut meiner Oma ranzig schmecken. Danach die Ente für ein paar Stunden (oder über Nacht) in einen Eimer mit kaltem Wasser bedeckt baden lassen, damit diese ausbluten kann. (Pro Tipp: Die Ente in Salzwasser baden. Dann kann man sich wohl das einsalzen im nächsten Schritt sparen. Werde ich kommendes Weihnachten mal ausprobieren.)



Die Ente *innen und außen* leicht einsalzen. Dazu habe ich mir meine Hände leicht feucht gemacht, diese leicht eingesalzt und die Ente damit eingerieben. Das Innere der Ente habe ich danach - wie beim Salz auch - mit den Beifuß eingerieben. Apfel, Zwiebel und eine Möhre vierteln und danach in die Ente legen. Die andere Möhre habe ich auch geviertelt und mit den Innereien - außer der Leber - mit in den Bräter gepackt. Die Leber wird am nächsten Tag (oder später) mit angebraten. Die Ente vorn und hinten jeweils mit einem Spieß zustechen und den Bräter mit mindestens 2cm kalten Wasser auffüllen (linkes Bild). Um die Garzeit der Ente am kommenden Tag zu kürzen, habe ich die Ente bei geschlossenem Bräter danach für eine Stunde bei 180 Grad Celsius (Ober- und Unterhitze) in den Ofen gepackt. Nach einer halben Stunde habe ich die Ente aus dem Ofen genommen und mit dem Sud aus dem Bräter übergossen (rechtes Bild). Nach der Stunde den Ofen ausmachen und die Ente über Nacht in dem Sud schlafen lassen.



Am nächsten Tag ...

.. lediglich die Ente nochmal etwa 2 Stunden bei gleichen Einstellungen in den Ofen packen und alle halbe Stunde mit Sud übergießen. Während dieser Zeit kann man Klöße und Rotkraut vorbereiten. (Nächstes Weihnachten werde die Ente ab und an mit Rotwein übergießen.) Etwas weniger Zeit geht bestimmt auch, meine Ente war am Ende in jedem Fall gut durch. Für meinen Geschmack etwas zu durch, weshalb ich kommendes Weihnachten die 2 Stunden auf 1,5 Stunden reduzieren würde.

In jedem Fall 40 Minuten vor dem Ende jeweils 20 Minuten pro Seite die Ente mit offenem Bräter in den Ofen packen, damit die Haut der Ente gut kross wird. (Pro Tipp: Mit der Unterseite anfangen, danach wenden. Dann kommt die Oberseite der Ente kross aus dem Ofen.)

Einen Teil vom Sud (hier etwa ein Drittel) haben wir abgeschöpft (kann man später verkochen), weil sich viel Flüssigkeit und Fett gesammelt hatte.

In der letzten halben Stunde die Klöße und Rotkraut erwärmen, die Leber anbraten sowie den Rotwein dekantieren. Vorsichtig die Ente aus dem Bräter rausnehmen (ich habe zwei Holzlöffel genommen, war allerdings etwas hackelig) und mit der Geflügelschere zerteilen. Den Sud kann man als Soße mit auf den Tisch stellen. Guten Hunger.

