

Zutaten:

- 800 g säuerlich Äpfel (Boskop)
- 200 g Zwiebeln
- 1 Msp gem. Kardamom
- etwas Orangenschale
- 1 TL getr. Majoran
- 100 ml Portwein
- 100 g geriebenes Weißbrot
- 200 g gekochter Schinken gewürfelt
- 1 Ente ca. 2 ½ kg

- Salz, Pfeffer
- 500 ml Geflügelbrühe
- 500 ml Entenfond
- 200 g Crème fraîche
- Küchengarn

Zubereitung:

1. Äpfel und Zwiebeln grob würfeln. Butter zerlassen und Äpfel und Zwiebel darin 2 – 5 Min

dünsten. Mit Zucker, Kardamom, Orangenschale und Majoran würzen. Portwein angießen und ca.

5 Min einkochen lassen. Vom Herd nehmen und Weißbrot untermischen.

2. Backofen auf 200° vorheizen, Ente waschen, trocknen. Innen und außen salzen, pfeffern. Ente mit

Apfelmischung füllen – nicht zu straff, da sie sonst platzt. Öffnung mit Küchengarn zunähen, Ente

dressieren.

3. Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter legen, etwas Brühe angießen und im Ofen ca. 30

Min anbraten, dann wenden.

4. Ente weitere 70 Min braten, dabei nach und nach mit der übrigen Brühe und dem Fond

übergießen.

5. 10 Min vor Garzeitende die Ente mit kaltem Salzwasser (1 TL auf 100 ml) bestreichen und bei

stärkster Hitze knusprig braten.

6. Ente herausnehmen und ca. 10 Min ruhen lassen. Bratensauce entfetten, durch ein Sieb gießen, 10

Min einkochen, abschmecken und Crème fraîche einrühren.