

## *Neujahrs Ente*

*Eine 2kg Ente* auftauen, falls sie tiefgefroren war, alle Innereien entnehmen und ausgiebig mit

*Wasser* spülen. Die Ente außen und innen kräftig mit

*Salz*

*Pfeffer* und viel

*Majoran* großzügig würzen. Die bereits vorbereitete

*Fülle (s.d.)* in die Ente stopfen, die Halsöffnung und das Hinterteil mit

*Rouladennadeln* gut verschließen. Auf unterster Schiene eine Fettpfanne, die Ente auf einen Rost auf mittlere Schiene. Besitzt das Backrohr ein spezielles Umluft Bratsystem, die gefüllte Ente auf den Rücken legen und braten lassen. Verfügt man nicht über solch ein System, die Ente erst auf den Bauch legen und nach angemessener Zeit auf den Rücken legen und fertig braten lassen.

**Braten:** ca. 1 – 2 Stunden bei 165°C (Bratsystem oder Ober-/Unterhitze)

**Beilage:** Knödel und Blaukraut

## *Enten Füllung*

*1 Gemüsezwiebel* schälen und würfeln.

*1 Apfel* schälen, enthäusen und würfeln.

*200g Räucherspeck* sehr klein würfeln.

*1 altbackene Semmel* würfeln. Alle vorbereiteten Zutaten mit

*100g weicher Butter* und

*200g Brät* \*gut vermengen, mit

*Pfeffer* und

*Majoran* sehr pikant abschmecken.

Lorenz Lang <[rezepte@tandrin.de](mailto:rezepte@tandrin.de)>  
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)

---

\* *Brät*: feinstgemahlene Kalbfleisch