

Gefüllte Ente



- **Portionen:** 3 - 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:50 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3 - 4 ', 'yield' : '' });
```

Gefüllte Ente, Gans und Pute sind in vielen deutschen Familien ein Klassiker zum Weihnachtsfest. Sobald die Winterzeit beginnt, beginnt auch die Vorfreude auf eine saftig gebratene Ente, denn im Sommer und Frühling begegnet einem die gefüllte Ente hierzulande nicht so oft wie um die Weihnachtszeit herum.

Die Ente überzeugt mit ihrem charakteristisch-feinen Geschmack. Gefüllt, saftig glaciert und knusprig ist sie ein wahrer Gaumenschmaus. Dazu passen verschiedene Kohlsorten wie Rotkohl, Rosenkohl und geschmorter Wirsingkohl. Außerdem eignen sich glacierte Maronen sowohl als Beilage als auch als Füllung. Dazu Kartoffelknödel, Semmelknödel oder einfach nur Salzkartoffeln, das entscheidet jeder nach eigenem Gusto.

[ingredients]

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 180 ° C - 200 ° C vorheizen, die Ente waschen und trocken tupfen. Die Flügel und Keulen mit Küchengarn fest binden, innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt2

Die grob gehackte Leber in einer Stielpfanne scharf anbraten, dabei wenden und zunächst die Zwiebeln und Apfelwürfel mit anschwitzen. Zuletzt die Brotwürfel, den Majoran und Petersilie dazu geben, salzen, pfeffern; in den Vogel füllen und mit Holzspießchen zu stecken.

Schritt3

Auf den Keulen (Die brauchen länger als die Brust) in einen ausreichend großen Bräter oder die tiefe Fettpfanne legen, grobe Zwiebeln drum herum verteilen. In den vor geheizten Backofen schieben, ¼ l Wasser und den brauner Entenfond aufgießen. Ca. 80 - 90 min. auf der mittleren Schiene braten. Dabei hin und wieder wenden und begießen; in den letzten 20 min. auf den Rücken drehen und mit Oberhitze die Brust bräunen.

Schritt4

Küchengarn und Holzspießchen entfernen, prüfen, in dem man die Keulen etwas von der Brust löst und schaut ob es noch zu blutig sind. Kurz im Backofen warm halten und den Bratenfond passieren; etwas abstehen lassen und entfetten. Auf die benötigte Menge reduzieren, nachschmecken und leicht mit Saucenbinder oder Speisestärke binden.

Gefüllte Ente - Geflügel-Hauptgang am weihnachtlichen Festtagstisch

An Weihnachten kommt wieder die Lust auf, opulent zu kochen und mehrere Gänge zu zaubern. Der Hauptgang ist dabei nach wie vor der Mittelpunkt des Menüs. Hochwertiges Rind, Lamm, Fisch oder Geflügel bilden das Highlight, das aufwendig zubereitet wurde und die meiste Wertschätzung findet.

Neben leckeren Rind- und Wildrezepten finden Sie bei GekonntGekocht auch zahlreiche leckere Geflügel-Rezepte, die den Gaumen entzücken und Gäste kulinarisch verwöhnen. Es muss ja nicht jedes Jahr die gleiche Weihnachtsgans nach altem, traditionellen Rezept sein – auch wenn dieses bestimmt sehr lecker ist. Wie wäre es beispielsweise mit einer Weihnachtsgans auf schwedische Art? Im Gegensatz zum Klassiker eine wahrhaft aufregende Zubereitungsweise mit einer **Füllung aus Äpfeln, Pflaumen, Rosinen und Maronen**. Dieses Rezept ist definitiv eine tolle Alternative für das klassische Weihnachtsmenü.

Wenn es um Wild geht, ist auch hier das Geflügel eine schöne Alternative zum beliebten Reh- und Hirschfleisch. Eine klassisch-moderne Zubereitungsweise wäre beispielsweise ein „klassischer“ Fasan mit Ginrahmsauce und glacierten Maronen. Winterlich passend zum Thema Kohl haben wir ein gutbürgerliches Rezept für Fasanenbrust im Wirsingmantel.

Für ein besonders feines und edles Weihnachts-Menü eignen sich wunderbar **Wachteln**. Als ganzes Geflügel kann man Wachteln schön auf dem Teller herrichten, sie wirken immer extravagant und

sind **schön zu befüllen**. Da die Wachtel nur so groß ist wie ein Star, sollten Sie für ihr Hauptgericht zwei Wachteln pro Person einplanen. Vor allem süße Komponenten, wie Preiselbeeren, Pflaumen und, und Kürbis passen hervorragend zum Wachtel-Gericht.

Rezeptart: Deutsche Küche, Fleischgerichte, Geflügel **Tags:** adventszeit, ente, hausgemacht, herzhaft, klassiker, traditionell, unkompliziert, weihnachten, winterlich

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)275
- KH (g)7,5
- Fett (g)13,5
- Eiweiß (g)17
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gefüellte-ente/>