

Ente mit karamelisierten Honig-Äpfeln

1 Bio-Ente (ca. 2,5kg) - Tipp: je kg - 1 Stunde Bratzeit

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

6 Äpfel

2 Zwiebeln

1 Stange Lauch

2 Karotten

2 EL Honig

10 EL Apfelmus

10 EL trockener Apfelwein

4 EL Zitronensaft

5 EL Butter

Ente innen und außen salzen und pfeffern.

3 geschälte Äpfel vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Zwiebeln fein hacken, Lauch in Streifen schneiden und zu den Apfelspalten geben. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Honig würzen und die Ente damit füllen.

Den Bräter mit heißem Wasser füllen, salzen und die Ente mit der Brust nach unten hineinlegen, mit Deckel oder Alufolie abdecken.

Auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Backofens bei 170 Grad etwa 2-3 Stunden braten, davon die letzte halbe Stunde Alufolie oder Deckel entfernen und die Temperatur im Backofen auf 200 Grad erhöhen.

Apfelmus und Apfelwein inzwischen verrühren und nach 30 Minuten zu der Ente geben. Die Ente ab und zu wenden, ggf. mit Wasser aufgießen.

Von den restlichen gewaschenen Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen und in Ringe schneiden, sofort in Zitronensaft wenden. In einer Pfanne mit heißer Butter goldbraun braten.

Die fertige Ente mit Apfelscheiben anrichten, den entfetteten Bratenfond abschmecken und getrennt dazu reichen.

Dazu passen Kartoffelknödel und Salat.