

Ente à l'orange

Zubereitet mit: Knorr

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 3 unbehandelte Orangen
- 250 g Zwiebeln
- 2 Zweige Rosmarin
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 TL Glühweingewürz
- 1 küchenfertige Ente (ca. 1,5 kg)
- 200 ml Orangensaft
- 3 EL Honig
- 1 1/2 schwach geh. TL KNORR Hühner Brühe 13,2 Liter
- 2 Innenpäckchen Knorr Soße zu Braten extra

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	2052 kJ
Energie (Kilokalorien):	490 kcal
Fett:	18 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,5 g
Kohlenhydrate:	32 g
davon Zucker:	24 g
Ballaststoffe:	2,3 g
Eiweiß:	46 g
Salz:	2,9 g

Zubereitung

1. Orangen heiß abwaschen, trocken reiben. Zwiebeln schälen und mit den Orangen grob stückeln. Rosmarinzweige dritteln. Alle Zutaten mischen und mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Glühweingewürz würzen. Ente mit zwei Drittel der Orangen-Zwiebel-Mischung füllen. Öffnung mit Küchengarn zunähen. Die Füllung macht Fleisch und Sauce aromatischer. Sie wird nicht verzehrt.

2. Ente salzen, pfeffern und mit der Brust nach oben in einen Bräter legen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 175 °C ca. 2 Stunden braten. Orangensaft, Honig und restliches Glühweingewürz aufkochen, mit Knorr Hühner Brühe und Pfeffer würzen. Ente nach 1 1/2 Stunden Garzeit mit etwas Orangensud bestreichen, restliche Orangen-Zwiebel-Mischung in den Bräter geben und

weiterbraten. Das Bestreichen zweimal, jeweils nach 10 Minuten, wiederholen.

3. Ente herausnehmen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Messbecher gießen, entfetten. Mit restlichem Orangensud und Wasser auf 1/2 l (500 ml) Flüssigkeit auffüllen, aufkochen. Knorr Soße zu Braten extra einrühren und 1 Minute kochen. Soße zur Ente servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen PFANNI Knödel und Rotkohl.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen