

# Gefüllte Ente

## Zubereitet mit: Knorr

ca. 150 min | einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

- 3 Mangos
- 1 Knoblauchzehe
- 2 TL grüner Pfeffer eingelegt
- 2,5 kg Ente küchenfertig
- 1 TL Jodsalz
- Pfeffer
- 1 EL flüssiger Honig
- 2 EL Sesamsamen
- 250 ml Weißwein
- 2 Innenpäckchen KNORR Soße zu Geflügel
- 1-2 EL Mango-Chutney (oder Orangenmarmelade)

## Nährwerte

| | |
|---|---|
| Energie (Kilojoule): | 3449 kJ |
| Energie (Kilokalorien): | 824 kcal |
| Fett: | 34 g |
| davon gesättigte Fettsäuren: | 12 g |
| Kohlenhydrate: | 39 g |
| davon Zucker: | 32 g |
| Ballaststoffe: | 4,3 g |
| Eiweiß: | 75 g |
| Salz: | 3,1 g |

## Zubereitung

1. Mangos schälen, entkernen, in Stücke schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken, mit dem Pfeffer unter die Mangos mischen.

2. Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Mangos in die Ente füllen und mit Küchengarn zunähen.

3. Mit der Brust nach unten auf den Ofenrost legen, Fettpfanne darunter setzen, 1/4 l (250 ml) Wasser zugießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Umluft: 150 °C) 45 Minuten braten. Ente wenden, ca. 1 1/4 Stunden weiter braten, evtl. heißes Wasser nachgießen. Für eine knusprige Haut in den letzten 10 Minuten

(bei starker Hitze) mit kaltem Salzwasser bestreichen.

4. Ente aus dem Ofen nehmen. Honig mit Sesam verrühren, Ente damit glasieren, warm stellen. Bratenfond entfetten. Mit Weißwein und evtl. Wasser auf 1/2 l (500 ml) auffüllen, aufkochen, Inhalt beider Päckchen Knorr Soße zu Geflügel einrühren und 1 Minute kochen. Mit Mango-Chutney oder Orangenmarmelade abschmecken.

5. Die gefüllte Ente mit Mango anrichten und die Soße dazu servieren.

## Tipps zu diesem Rezept

Zum Entfetten des Bratensafts 2 EL kaltes Wasser zum Bratensaft geben. Fett und Soße trennen sich. Jetzt mit einem flachen Löffel das Fett von der Oberfläche abschöpfen, den Rest mit Küchenkrepp aufsaugen.

Dazu passen gebratene Knödelscheiben, zubereitet mit PFANNI Kartoffel Knödel "der Klassiker" und Romanesco mit Cocktailtomaten.

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