

Entenbraten

Zubereitet mit: Knorr

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 Ente
- Jodsalz, Pfeffer
- 250 g Schalotten
- 1 säuerlicher Apfel
- 1 Packung gegarte Maronen (200 g; vakuumverpackt)
- Zimt
- 2 Stk. Karotten
- 30 ml Ahornsirup
- 800 g Kartoffeln
- 1 EL Pflanzenöl
- 1/8 l Sauerkirschnektar (125 ml)
- 1 Glas Rotkohl (680 g)
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 2 EL Sauerkirschkonfitüre
- 1 Innenpäckchen KNORR Soße zu Geflügel

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3213 kJ
Energie (Kilokalorien):	768 kcal
Fett:	23 g
davon gesättigte Fettsäuren:	7,2 g
Kohlenhydrate:	80 g
davon Zucker:	38 g
Ballaststoffe:	12 g
Eiweiß:	52 g
Salz:	1,9 g

Zubereitung

1. Ente waschen, trocken tupfen und würzen. 200 g Schalotten schälen und vierteln. Apfel waschen, vierteln, entkernen und würfeln. Mit 100 g Schalotten und Maronen mischen und mit Zimt würzen. In die Ente füllen. Bauchöffnung mit Holzspießchen verschließen. Haut an den Seiten und Keulen mehrmals mit einer Rouladennadel einstechen.

2. Ente mit Brustseite nach unten in Bräter legen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Umluft 180 °C) ca. 1 3/4 Stunden braten. Karotten schälen, waschen, grob schneiden. Ente nach 30 Minuten wenden, Karotten und Rest Schalottenviertel zugeben. Ca. 1/2 l (500 ml) Wasser zugießen. Ente mit Fond beschöpfen. Sirup und Zimt verrühren. Ente damit zwischendurch bestreichen. Backofen auf 220 °C (Umluft 200 °C) hochschalten und ca. 15 Minuten braten.

3. Nach ca. 80 Minuten Bratzeit der Ente Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen. Übrige Schalotten schälen und würfeln. Im heißen Pflanzenöl andünsten. Mit Kirschnektar ablöschen. Rotkohl und Lorbeer zufügen. Zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

5. Konfitüre in den Rotkohl einrühren und würzen. Warm stellen. Kartoffeln abgießen, warm stellen. Ente warm stellen. Bratenfond sieben, entfetten. Fond (ca. 300 ml) erhitzen, KNORR Soße zu Geflügel einrühren. 1 Minute kochen. Alles anrichten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 30 min Backzeit: 105 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