



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Eine ganze Ente gebraten im Römertopf

Eine ganze Ente ca. 2300 g
2 Äpfel
2 Zwiebeln
2 TL Thymian
2 TL Majoran
Öl
Salz
Pfeffer
evtl. Geflügelbrühe, Rotwein oder Portwein



**Eine ganze Ente gebraten im Römertopf
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD
Website**

Den Römertopf wässern, Topf und Deckel 30 min sind ausreichend.

Die Äpfel und Zwiebeln schälen und vierteln und in den Römertopf geben und den Thymian und Majoran darüber geben.

Die Ente rundherum mit Öl einpinseln. Dann die Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Ente auf die Äpfel und Zwiebeln legen. Den Römertopf mit Deckel in den **kalten** Backofen stellen.

Den Backofen auf Ober- Unterhitze stellen 180 Grad. Der Römertopf bleibt jetzt 120 min. im Backofen.

Nach 120 min wendet man die Ente, dabei gießt man das Fett ab. Der Römertopf kommt für weitere 15-20 min in den Backofen aber **ohne** Deckel.

Nach Ablauf der Zeit nimmt man die Ente aus dem Römertopf und stellt sie warm. Das was sich noch im Römertopf befindet füllt man mit einem Schaumlöffel in einen kleinen Topf um daraus entsteht die Soße, am besten alles einfach mit einem Zauberstab pürieren. Mit etwas Geflügelbrühe kann man entscheiden wie die Konsistenz der Soße sein soll, dicker oder dünner. Anstatt Geflügelbrühe kann man auch einfach Wasser oder Rotwein oder Portwein verwenden. Die Soße vor dem Servieren kurz nochmal aufkochen.

Dazu passen Knödel und Rotkohl