



Entenbraten mit Wurzelgemüse

Zubereitung Ente:

Die küchenfertige Ente gründlich waschen und abtupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken, bei Bedarf auch Äpfel dazugeben.

Die Ente in die Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Mit dem Deckel die Pfanne verschließen und ca. 1 Stunde auf dem Herd köcheln lassen. Danach den Deckel abnehmen und die Pfanne oder den Bräter bei ca. 150 °C (Umluft) in den Backofen schieben. Die Ente ab und zu beschöpfen und wenden.

Ca. 2 Stunden im Ofen lassen, die letzte halbe Stunde die Ente nur auf dem Rost goldbraun braten. Inzwischen die Soße mit Stärkemehl andicken.

Zubereitung Wurzelgemüse:

Alles Gemüse schälen und in Würfel schneiden, nur die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden. Salz, Gewürze und Öl mischen, dann das Gemüse dazugeben und weiter mischen, bis alles von Öl überzogen ist.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten in einer offenen Schale backen, bei großen Würfeln verlängert sich die Backzeit.

In der Zwischenzeit den Zitronen- und Orangensaft, den Knoblauch und Minze mischen.

Das Gemüse abschmecken und evtl. nachsalzen. Nun die Saftmischung unter das Gemüse rühren und nochmal für 5 Minuten in den Ofen geben, damit alles gut durchziehen kann.

Zutaten für 4 Portionen:

Ente:

- 1 Ente (ca. 3 kg)
- 1 Bund Beifuß
- 2 EL Salz
- 1 Liter Wasser, kochend
- n.B. Äpfel

Wurzelgemüse:

- 200 g Kartoffeln
- 200 g Pastinaken
- 200 g Möhren
- 200 g Knollensellerie
- 200 g Rote Bete
- 2 große Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 2 TL Garam Masala
- 1 Zitrone, Saft davon
- 1 Orange, Saft davon
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Minze, gehackt

🕒 Gesamtzeit Ente:

ca. 3 h 20 min

🕒 Gesamtzeit Gemüse:

ca. 1 h

