

Orangen-Ente

Enten aus dem Hof-Laden des Meierhof Rassfelds erhalten Sie während der Saison von November bis Februar ausschließlich frisch. Für alle Fälle werden über das Jahr auch gefrorene Enten angeboten.

Zutaten

1 frische Flugente*
1 Btl. Enten-Gänsegewürz*

Füllung

1 kg Äpfel*
150 g Zwiebeln*
2 Stck. Orangen
200g Cranberry

Sauce

1 Glas Landfrucht Orange-Ingwer*
1 Fl. Weißwein z. B Landpartie*

*Diese Produkte erhalten Sie in unserem Hofladen



Da schaut man gern in die Röhre!

Zubereitung

Die Flugente von außen und innen würzen, dann auf ein Backblech legen. Die Zutaten für die Füllung miteinander vermengen, die Zwiebeln dazu kleinschneiden, dann die Ente füllen und zunähen. Etwas Wein angießen und im Backofen bei **150 °C** Heißluft / Umluft ca. **2 Stunden** garen. lassen.

Anschließend ca. **15-20 Minuten** bei **180 °C** knusprig werden lassen.

In der Zwischenzeit aus dem Bratensud und LandFrucht nach Geschmack eine Soße zubereiten.

Richten Sie die Ente auf einem Bett aus Orangen an. Zur Orangenente empfehlen wir ganz traditionell Rotkohl, Klöße und einen leckeren Rotwein aus unserem Weinsortiment.

Wir wünschen Ihnen einen guten Genuss!

