

# Orangenente

## ofenfertig im Bratschlauch



### In der Meierhof-Küche:

Sie bestellen und wir bereiten eine Orangen-Ente (ca. 6 Portionen) für Sie zu dem von Ihnen genannten Abholtermin vor. Dazu wird eine **Bauernente** gewürzt und mit ein Mischung aus Äpfeln, Cranberrys, Zwiebeln, Orangenscheiben sowie zum feinen Abschmecken unserer LandFrucht Orange-Ingwer. Damit die Orangenente ein gutes Aroma erhält und schön saftig bleibt, geben wir zur Ente in den Bratschlauch noch einen Schuss Weißwein.

### Bei Ihnen zu Hause:

Die Meierhof Orangenente im Bratschlauch mittig auf ein Backblech legen und im Backofen bei **150 °C** Heißluft / Umluft ca. **2 Stunden** garen. lassen. (Der Bratschlauch sollte nicht die heißen Backofenwände berühren)

Ca. 15 Minuten vor Garende ein kleines Loch in die Folie schneiden und den Bratensud abgießen. Den Bratschlauch dann oben ganz aufschneiden und den Braten bei **180 °C** ca. **15-20 Minuten knusprig werden lassen.**

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

### Beilagen:

Zur Orangenente empfehlen wir westfälische Kartoffelklöße mit leckerem Rotkohl und einen guten Rotwein.

*Lassen Sie es sich lecker schmecken!*