



Christians

Geflügel · Erdbeeren & Spargel · Hofladen



Hofladen

Do - Sa
8-18 Uhr

Entenbraten mit verschiedenen Füllungen



Darius Dzinnik@Fotolia

Zubereitung:

Ente mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben, Zwiebel im Ganzen beifügen, mit heißem Fett (etwa 60 g) übergießen oder mit Butter bestreichen und in vorgeheizter Röhre unter häufigem Begießen mit Bratfett braten lassen, bei Bedarf nur wenig heiße Flüssigkeit seitlich zugießen. Wenn der Rücken gebräunt ist, die Ente umdrehen und mit der Vorderseite ebenso verfahren. In den letzten 10 Min. mehrmals mit Bier/Salzwasser bestreichen und überbraten.

Brattemperatur: 170 - 180 Grad, Bratzeit: 2,5 - 3,5 Stunden je nach Größe

Apfelfülle: 5-6 mürbe vom Kernhaus befreite Äpfel

Kastanienfülle: 750 g Kastanien einschneiden, in vorgeheizter Röhre trocken erhitzen, bis äußere Schale und innere Haut leicht zu entfernen sind, schälen, in Butter, Zucker, Salz und wenig Flüssigkeit halbweich dünsten.

Semmelfülle: 3 alte in Würfel geschnittene Semmeln mit 12 Eßl. Milch übergießen, durchziehen lassen. Innereien durch Maschine treiben, feingewiegte Zwiebeln und Petersilie in Butter andünsten, mit 2 Eiern und 1 Eßl. Rahm mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Füllung jeweils in das vorbereitete gewürzte Geflügel geben.

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Curry, Koriander, Wacholder, Piment, Estragon, Oregano, Thymian, Basilikum, Beifuß, Lorbeer, Rosmarin, Schnittlauch, Dill, Kerbel, Petersilie, Knoblauch, Zwiebeln

Inh. Christian & Daniela Hoch · Mellrichstädter Str. 41 · 97638 Mellrichstadt/Eußenhausen

☎ **09776 13 06 oder 09776 97 85**

📷 📌 **www.christians-erdbeerhof.de**