

Zutaten

(für 4 Personen)

Fleisch: 1 Ente (ca. 3 kg)

Salz Pfeffer

250 ml Geflügelbrühe

1 Möhre 1 Zwiebel

1 Apfel, 3 Wacholderbeeren

Füllung:

200 g Weißbrot

125 ml lauwarme Milch

1 Stange Lauch

½ Bund Petersilie

80 g durchwachsener Speck in Würfeln

2 EL Butter

2 Eier

Mehl zum binden

Gefüllte Bauernente

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Ente von innen und außen salzen und pfeffern.

Für die Füllung das Brot klein würfeln und mit der warmen Milch übergießen. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Petersilie waschen und hacken. Speckwürfel in der Butter braun braten. Lauch mitdünsten. Petersilie unterheben. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Speckmasse unter das eingeweichte Brot heben. Den Eischnee unterheben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Ente damit füllen und mit Holzspießchen verschließen. In einem Bräter mit 100 ml Wasser im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 2 ½ bis 3 Stunden braten. Möhre, Zwiebel und Apfel schälen und grob würfeln. Die Wacholderbeeren anstoßen. Nach 1 Stunde Bratzeit alles zur Ente geben. Geflügelbrühe angießen, weiter garen, dabei die Ente öfter mit Bratfond begießen.

Für die Soße den Bratfond mit etwas Wasser loskochen, eventuell vorher entfetten. Durchsieben, mit etwas Mehl binden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passen Kartoffelklöße und Apfelblaukraut.

