

Gebratene Ente mit KIKU-Äpfeln

Zutaten

für 4 Personen

1	Ente zu 1,5 kg
2	KIKU-Äpfel, halbiert
	Salz, Pfeffer, Rosmarin
1	Karotte, 1 Stück Sellerie, 1 kleine Zwiebel
2	Knoblauchzehen
5	Esslöffel Öl
½	Esslöffel Tomatenmark
⅛ l	Weißwein
¼ l	Gemüsebrühe

Zubereitung

Die geputzte Ente mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Äpfeln und Rosmarin füllen.

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen, die Ente darin anbraten, das geschnittene Gemüse dazugeben.

In das vorgeheizte Backrohr(180°) geben, mit dem Weißwein löschen. Während der Bratzeit ständig mit dem eigenen Saft übergießen. Wenn die Ente weichgebraten ist, aus dem Topf nehmen und warmstellen. Das überschüssige Fett abgießen, Tomatenmark dazugeben, leicht rösten, mit der Geflügelbrühe aufgießen und einkochen lassen. Die Sauce abseihen, wenn nötig mit etwas Speisestärke binden.

Die Ente portionieren und mit der Sauce servieren.

