

## Gefüllte Weihnachtseente

**Iirmi Szucs, Zollikon:** «Diese Ente mit Semmelknödel-Füllung nach Bayrischer Art gehört für mich zu Weihnachten dazu. Noch ein Rotkraut oder ein anderes Gemüse, und das Festessen ist perfekt.»

Zutaten (für 4 Pers.)	Zubereitung
<p>1 Ente frisch Salz, Pfeffer, getrockneter Majoran</p> <p>Für die Füllung: 3-4 altbackene Semmeln, in Würfel geschnitten 100 g frische Pilze (was der Markt bietet), geputzt und gewürfelt 1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten ½ Bund Petersilie, gehackt Salz, Pfeffer, Butter, Milch 1-2 Eier (je nach Grösse) 2 Zahnstocher zum Verschliessen</p> <p>Für die Sauce: 1 grosse Zwiebel, in grobe Würfel 1 Karotte geschält und in Scheiben ½ Knolle Sellerie geschält und in Würfel Salz, Pfeffer, Majoran, ¼ bis ½ l leichte Brühe</p> <p>Zum Abschmecken der Sauce: 1 dl Sherry, trocken Etwas Sojasauce ggf. Speisestärke zum Binden</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.</li><li>2. Die Ente waschen und trocken tupfen, vom Fett in der Bauchöffnung befreien. Die Flügel am Gelenk abschneiden, die Ente innen und aussen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen</li><li>3. Für die Füllung die vorbereiteten Semmeln mit ca. ¼ l warmer Milch übergiessen und etwas ziehen lassen. Die Pilze in einer separaten Pfanne mit der Zwiebel in Butter andünsten und leicht bräunen. Die Pilze und die Petersilie über die Semmeln geben. Mit den Gewürzen und Ei mischen und abschmecken. Die Füllung sollte gut abgeschmeckt sein. Diese Füllung locker in die Ente füllen und mit den Zahnstochern die Halsöffnung verschliessen.</li><li>4. Die abgeschnittenen Flügel und evtl. den Hals der Ente (falls vorhanden) in einen Bräter legen, die Ente mit der Brustseite nach unten daraufsetzen.</li><li>5. Das Saucengemüse würzen und um die Ente verteilen. Mit etwas Brühe aufgiessen, so dass das Gemüse bedeckt ist.</li><li>6. Die Ente für 45 Minuten in den 220 °Grad heissen Ofen (2. Rille von unten) schieben. Nach diesen 45 Minuten auf 180 ° Grad zurückschalten und wenden. Mit etwas Brühe oder Wasser aufgiessen.</li></ol> <p>Tipp: Bitte darauf achten, dass immer genügend Flüssigkeit im Bräter vorhanden ist.</p>

7. Nach der Bratzeit von ca. 1 ½ Stunden, die Ente aus dem Bräter nehmen und auf das Gitter legen.

8. Den Ofen wieder auf 220 ° Grad schalten.

9. In der Zwischenzeit eine Tasse mit kochendem Wasser und 1 TL Salz auflösen und mit dieser Lösung die Ente bepinseln und weitere 15 Minuten braten.

Tipp: Die Salzlösung bewirkt, dass die Ente knusprig wird.

10. Die Ente wenden und mit dem heissen Salzwasser bepinseln. Das Wasser muss heiss sein. Die Ente nochmals 10-15 Minuten bei 220° Grad braten.

Nach der Bratzeit die Ente aus dem Ofen nehmen und auf einem Schneidebrett etwas ruhen lassen, evtl. mit Alufolie abdecken, damit sie nicht vor dem Tranchieren auskühlt.

11. Zwischenzeitlich die Sauce vorbereiten: Dafür die Flüssigkeit und das Gemüse mit einem Sieb in einen Topf absieben. Die Sauce vom Fett abschöpfen. Mit etwas warmem Wasser den Bräter mit einem Pinsel vom Bratensatz lösen und zur Sauce geben. Eventuell mit der restlichen Brühe aufgiessen.

12. Die Sauce aufkochen, den Sherry dazugeben, mit Sojasauce abschmecken und ggf. nachwürzen. In kaltem Wasser wenig Speisestärke auflösen und die Sauce damit binden.

Die Ente vorsichtig vom Hals her halbieren und die Fülle herausnehmen. Die Ente vierteln und auf einer vorgewärmten Platte mit der in Scheiben geschnittenen Füllung servieren.

Rotkraut oder Gemüse nach Wahl dazu servieren.

Die Bratzeit der Ente muss mit ca. 2 Stunden berechnet werden. Gesamtdauer: 2 ½ bis 3 Std.

Ein gutes Gelingen und ein schönes Weihnachtsfest!