



## Knusprige Weihnachtsente

Zutaten für etwa 4 Portionen

### Zutaten:

1 küchenfertige ca. 2 kg schwere Biobauernente  
1 Apfel  
1 Orange  
Salz  
Majoran  
Wasser  
Honig  
Weinbrand

### Zubereitung:

Die Ente von der Innenseite mit Salz und Majoran kräftig würzen. Apfel und Orange halbieren je eine Apfel- und Orangenhälfte wieder zusammen setzen und die Ente damit füllen. Mit Küchenspagat in Form bringen. Außenseite nur salzen.

1/4 l Wasser in eine große Bratpfanne gießen Ente mit der Brust nach unten einlegen und bei 190 Grad garen.

Immer darauf achten, dass die Flüssigkeit nicht leer wird. Nach 2/3 der Garzeit Ente wenden und auf dem Rücken das restliche 1/3 der Garzeit weiter garen. Pro Kilo Fleisch ca. eine Stunde Garzeit einrechnen.

Zum Schluss Honig und Weinbrand verrühren, mit einem Pinsel die Ente bestreichen und kurz von allen Seiten braten. So wird die Ente super knusprig - Vorsicht sie verbrennt auch extrem schnell.

Unser Tipp dazu: Kartoffelknödel und Rotkraut.