

Kochen mit Klaus

Was den Franken schmeckt:

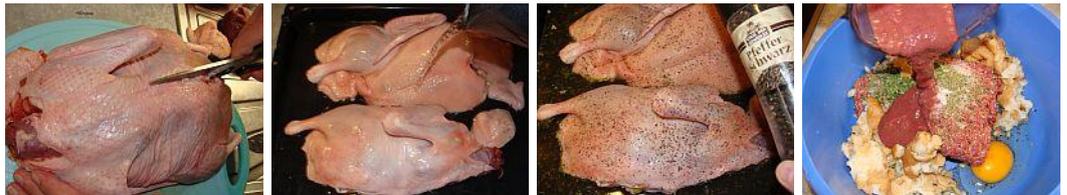
Fränkische Ente mit Hack

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 2,4 kg Ente, Pfeffer, ½ Zwiebel, 1 EL Gemüsebrühe, 1 Ei, Salz, Pfeffer
- 300 g Rinderhack, 1 Brötchen (Vortag), 1 EL getr. Majoran, Petersilie,
- 400 ml Entenfond, 80 ml Rotwein, 2 EL Bratensaft, dkl. Saucenbinder

Zubereitung:

1. Ente der Länge nach mit einer Geflügelschere halbieren, Hälften in ein tiefes Backblech geben, mit 700 ml heißer Brühe überbrühen, mit Salz u. Pfeffer würzen. 30 Min. bei 150°C in den Ofen geben. Zwiebel klein würfeln. Innereien im Mixer pürieren. Brötchen einweichen, gut ausdrücken.



2. Zwiebeln, Ei, Brötchen, Hack u. Innereien vermengen, mit Salz, Pfeffer, Kräutern würzen u. vermengen. Ente aus dem Ofen nehmen, Sud auffangen, Masse in die Hälften füllen u. diese auf ein tiefes Backblech legen. Mit Salz, Pfeffer u. Bratensaft würzen. Im Ofen bei 175°C 90 Min. garen. Dabei immer wieder mit dem austretenden Fett bepinseln. Die letzten 10 Min. auf höchster Stufe knusprig backen.



3. Entenfond, 350 ml Sud u. Rotwein aufgießen, Bratensaft mit Saucenbinder einrühren u. unter Rühren aufkochen. Ente zerteilen.



Tipp des Chaoten: Dazu Klöße und Rotkraut reichen. Klasse!

