

Toettchen

Diät ist Mord an ungegessenen Knödel!
Wiglaf Droste



Entenbraten nach altböhmischer Art

Zutaten für 2 – 4 Portionen

Achtung! Zubereitungszeit: 10 Minuten / Backzeit 14 Stunden

1 Ente mit einem Gewicht von ca. 2 kg
4-5 Teelöffel Salz
2-3 Teelöffel Kreuzkümmel
150 ml Honig

Zubereitung

Die Ente abspülen und trocken tupfen. Dann das überschüssige Fett mit Bürzel und Hals entfernen. Ente gründlich und mit Salz würzen.

Die Ente innen und außen mit Salz einreiben und auch in alle Falten hineinreiben. Dann mit Kümmel bestreuen.

Gießen Sie etwas Wasser in einen Bräter, legen die Ente hinein und backen Sie sie für 7 Stunden bei 90 ° C im geschlossenen Bräter.

Danach sieht die Ente aus, als wenn sie nur leicht gekocht wurde, die Haut hat einen gelben Farbton und das Fleisch ist noch nicht ganz weich. Jetzt die Temperatur auf 120 ° C erhöhen und weitere sechs Stunden bedeckt garen.

Jetzt schöpfen wir eine Tasse voll Fett ab und vermischen dieses Entenfett mit Honig. Mit dieser Mischung wird die Ente in der folgenden Stunde mehrmals lackiert. So wird die Haut schön braun und knusprig.

Das Fleisch ist köstlich, schön rosa, knackig, dennoch weich.

Servieren Sie die Ente auf altböhmische Art mit Knödel und Sauerkraut.