

Ente

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

anstelle der Zwiebel kann auch eine Orange zugegeben werden.

60 g Fett

¼ L Flüssigkeit

1 Tl. Stärkemehl



Ente innen und außen kalt abspülen und trocknen. Salz und Pfeffer mischen, Ente damit innen und außen würzen und bedeckt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Mit der Brustseite nach unten in den Bräter geben, Zwiebel beifügen, mit heißem Fett übergießen und braten lassen. Bei Bedarf heiße Flüssigkeit zugießen. Wenn Rücken gebräunt ist, Ente wenden und unter öfterem begießen braun braten.

In den letzten 10 Minuten mehrmals mit Bier oder Salzwasser bestreichen, damit die Haut schön knusprig wird.

Gartemperatur : 160- 180 °C

⇒ **Tipp:** *Verwenden Sie zur Zubereitung der Soße etwas Bratensaft um Sie aromatischer zu machen.*