



Ente in Rosmarin-Orangensauce

2-3 Portionen

ZUTATEN:

1 kleine Ente
Salz und Pfeffer
etwas Olivenöl

2 Stk. Zwiebel feingehackt
2 Stk. kleine Karotten feingehackt

1/4 Liter Wasser oder Gemüsebrühe

1/8 Liter Rotwein
4 cl Orangenlikör
1 Orange (Saft und Abrieb)
1 Rosmarinzweig

1 EL Butter

VORGANG:

Die Ente mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Im Bräter rundum anbraten.

In das vorgeheizte (180° C.) Rohr geben, dabei die Ente auf die Keule legen. Nach 15 Minuten die Ente auf die andere Seite legen.

Nach weiteren 15 Minuten das gewürfelte Gemüse dazu geben.

Danach laufend mit etwas Brühe begießen.

Nach 60 Minuten mit Rotwein, Likör und Orangensaft ablöschen.

Nach 15 Minuten den Bräter aus dem Ofen nehmen, die Ente in Alufolie hüllen und bei 60° C. warmstellen.

Zum Fond die Orangenschale und den Rosmarin geben und alles um die Hälfte einkochen lassen.

Mit einem Löffel das Fett abschöpfen, die Sauce durch ein Sieb seihen, und mit etwas Butter binden.

Beilagen: Semmelknödel, Blaukraut

Wein: Blauburgunder