

# Gebratene Ente mit Eierweinbrand-Semmelfülle



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 270 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Salz	Etwas / nach Bedarf
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Eierweinbrand	4 cl
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Vollmilch	250 ml
Butter	100 g
Kümmelpulver	1 Prise(n)
Getrockneter Majoran	1 Prise(n)
Muskartnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Frisch gemahlener Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Äpfel / Apfel	1 Stk.
Ente	2.2 kg
Butterschmalz	1 Esslöffel
Knödelbrot / Weißbrotwürfel / Semmelwürfel	200 g
Hühnerfond / Geflügelfond	1.2 Liter

## Zubereitung:

Starkoch Rudi Grabner, bekannt aus dem "Das Anton" in Linz oder dem Hotel Fuschl, hat heuer exklusiv für SPITZ süße und pikante Zubereitungs-Vorschläge mit Inländerrum oder dem traditionell-weihnachtlichen Eierweinbrand kreiert.

{1} Für die Fülle Äpfel und Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und in etwas Butter anschwitzen. In der Zwischenzeit Milch mit der restlichen Butter, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran und Kümmel erhitzen bis die Butter flüssig ist. Äpfel und Zwiebel darunter mischen und mit Eiern, SPITZ Eierweinbrand und Knödelbrot gut vermischen. 20 min rasten lassen.

{2} Die Ente innen und außen gut waschen und abtupfen. Fülle in die Ente stopfen und an den Keulen zubinden.

{3} Außen mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten gut anbraten. Im auf 90 &#730;C vorgeheizten Backofen pro Kilogramm zwei Stunden garen. Jede halbe Stunde mit Hühnerfond übergießen.

{4} Aus dem Ofen nehmen, tranchieren und mit Kräutern garniert anrichten.

Genießer-Tipp:

Als Beilage passt Rotkraut (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2113-Rotkraut.html>) hervorragend zur gebratenen Ente.

Mit freundlicher Genehmigung von  
Himmelhoch GmbH  
Text, PR & Event  
Wien

© Spitz

Weitere tolle SPITZ Rezepte von Starkoch Rudi Grabner:

Eierweinbrand-Schüsslerl (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2284-Eierweinbrand-Schuesslerl.html>)

Orangen-Vanille-Sterne mit Rumglasur (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2282-Orangen-Vanille-Sterne-mit-Rumglasur.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2283-Gebratene-Ente-mit-Eierweinbrand-Semmelfuelle.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)