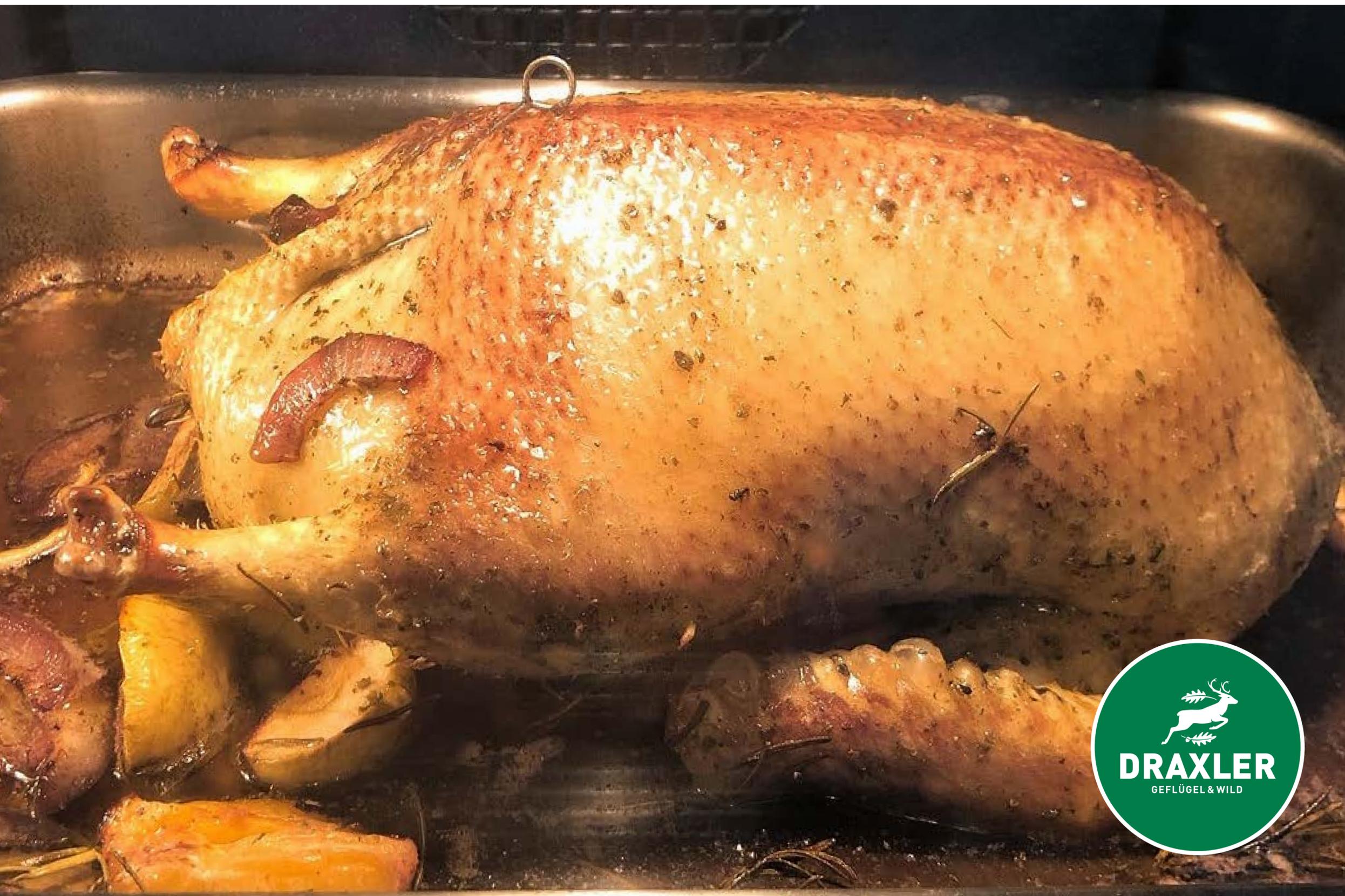


# Rezept-Tipp

## Bio Ente gebraten





# Rezept - Tipp

## Bio Ente gebraten

- Die Ente am Besten schon am Vortag mit Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen marinieren. (z.B. Majoran, Rosmarin...)
- Für einen besonderen Geschmack Äpfel, Orangen, Zwiebel und Rotwein mit in den Bräter geben.
- Backofen auf 200°C vorheizen (Ober-/Unterhitze).  
Die Ente die ersten 20 Min. bei dieser Temperatur braten.  
Danach die Temperatur auf 160 °C zurück drehen.  
Für die letzten 15 Min. nochmal auf 200°C erhöhen und die Ente fertig braten.  
(Bratzeit bei einer 2,5 kg Ente ca. 2 Stunden)

• Beilagenempfehlungen: Rotkraut, Kartoffel- oder Semmelknödel

*Wir wünschen gutes Gelingen!*

