Dallmayr
Seit 1700

AUFWÄRMANLEITUNG

NIEDERBAYERISCHE BAUERNENTE

Knusprige gebratene niederbayerische Bauernente (Rohgewicht 2,6 kg) mit Rosenkohl, Bratapfel mit Preiselbeer-Mandelfüllung, Kartoffelknödel und Entensauce

Einen hitzebeständigen Behälter mit Wasser (Größe einer Kaffeetasse) in den Backofen stellen.

Ente in der Aluschale im auf 120 °C Umluft bzw. 140 °C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene für ca. 20 Minuten braten.

Anschließend die Ente mit Butter bestreichen und nochmals bei 170 °C Umluft bzw. 190 °C Ober-/Unterhitze für 5 – 10 Minuten in den Ofen geben. Vor dem Zerlegen die Ente noch ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen bei halboffener Tür ruhen lassen.

Beilagen (optional):
Nachdem die Ente mit Butter bestrichen wurde, den **Bratapfel** mit Preiselbeer-Mandelfüllung ebenfalls in den Backofen geben und ca. 10 Minuten mit der Ente fertig braten.

Die **Sauce** und den **Rosenkohl** jeweils in einem Topf oder einer Pfanne langsam erhitzen und dabei gelegentlich umrühren. Beim Rosenkohl vor dem Erhitzen einen TL Butter hinzufügen.

Kartoffelknödel in leicht siedendem Salzwasser für ca. 10 Minuten erhitzen.

Alle Speisen auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

FROHE FEIERTAGE WÜNSCHT IHNEN IHR DALLMAYR TEAM