

Beschreibung

Zutaten

1 Ente, Salz und Pfeffer, ca. 40 g Butter, 2 große Zwiebeln, 2 Karotten, 1 Apfel, 1/2 l helles Bier, 4 Essl. süße Sahne, 100 g frische Champignons, 1 Teel. Stärkemehl

Zubereitung

Ente küchenfertig waschen, abtrocknen mit Salz und Pfeffer einreiben.

Ca. 40 g Butter erhitzen, Ente von allen Seiten anbraten. 2 große Zwiebeln würfeln, 2 Karotten zerkleinern, 1 Apfel schälen und klein schneiden, alles zufügen, dünsten lassen und 1/2 l helles Bier nach und nach zugießen. Zusammen ca. 2 bis 2 1/2 Stunden im Backofen bei 200 Grad schmoren lassen. Den Bratensaft durch ein Sieb streichen, 4 Essl. süße Sahne und 100 g frische Champignons gedünstet, zugeben, nochmals aufkochen lassen und evtl. mit 1 Teel. Stärkemehl binden.

Das ist ein altes Hausrezept: Will man bei Fleischstücken eine besonders knusperige-krosse Kruste bekommen, empfiehlt es sich, das Fleisch immer wieder mit Bier zu übergießen.

Anmerkungen

Zubereitungsdauer	5 Min	Schwierigkeit	ganz einfach
Portionen	eine Portion	Sonstige Menge	
Land/Region		Kosten	
Vegetarisch	0	Laktose frei	0
Diabetisch	0	Gluten frei	0
Kilo-Kalorien		Kilojoule	
Fettgehalt		Broteinheiten	
Eiweiß		Kohlehydrate	