

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 15:17:16 CET

## 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 ½ 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

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