

Vorgeschlagen von: am Mi 04 Mär 2009 18:34:04 CET

## Beschreibung

## Zutaten

1 Ente (ca.2 kg), Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, 250g Porree, 250g Sellerie, 250g Möhren, 1 Apfel, Cocosfett, 2 Zwiebeln, Petersilie, Speisestärke, 0,5 l Landbier

## Zubereitung

Die Ente innen und außen mit Salz, Pfeffer, Oregano und Thymian einreiben. Porree, Sellerie, Möhren und den Apfel kleinschneiden, die Hälfte davon in die Ente geben, verschließen, in Cocosfett anbraten und herausnehmen. Zwiebelwürfel, gehackte Petersilie im Bratfett andünsten und mit Bier und 1 Tasse Wasser aufkochen lassen. Die Ente darin 60-70 Minuten schmoren lassen, mehrmals begießen. Soße mit Speisestärke binden.

## 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>	