

ZUBEREITUNGS- ANLEITUNG

Duck at your Table — eine Ente, euer Tisch, ein Ritual.

Wir haben vorbereitet, ihr macht das Finish. So kommt unsere Vierländer Ente saftig und knusprig auf euren Tisch.

ZEITPLANUNG

ETWA 1 STUNDE

davon 30 Minuten Vorbereitung. Gilt für unsere vorbereitete Außer-Haus-Ente.

DAS BRAUCHT IHR

OFEN · ROST · BLECH

Backofen mit Umluft, Backofenrost, ein Blech zum Auffangen des Entenfetts und Töpfe für die Beilagen.

ERWÄRMEN

175 °C · 20 MIN

KNUSPRIG

220 °C · 5-12 MIN

KNÖDEL

WASSERBAD · 20 MIN

01 DIE ENTE VORBEREITEN

Nehmt die Ente etwa **30 Minuten vor der Zubereitung** aus dem Kühlschrank. Entfernt die Verpackung und heizt den Backofen auf **175 °C Umluft** vor.

02 DIE ENTE ERWÄRMEN

Legt die Ente mit der **Brust nach oben** auf den Backofenrost. Schiebt ein Blech darunter, um austretendes Fett aufzufangen. Erwärmt die Ente **20 Minuten bei 175 °C Umluft**.

03 DIE HAUT KNUSPRIG MACHEN

Erhöht die Temperatur auf **220 °C** und lasst die Ente weitere **5-12 Minuten** bräunen. Behaltet sie dabei im Blick: Die Haut soll goldbraun und knusprig werden. Die genaue Zeit hängt von eurem Backofen und dem gewünschten Bräunungsgrad ab.

04 DIE BEILAGEN ERWÄRMEN

Bereitet die Beilagen parallel zur Ente zu, damit alles gemeinsam heiß auf den Tisch kommt.

ROTKOHL

Etwas Wasser in einen Topf, sodass der Boden bedeckt ist. Sobald es köchelt, den Rotkohl hinzugeben. Bei mittlerer Hitze erwärmen, gelegentlich umrühren.

KARTOFFELKNÖDEL

Wasser zum Kochen bringen. Knödel im geschlossenen Vakuumbeutel hineinlegen, Hitze reduzieren und etwa 20 Minuten im heißen Wasserbad ziehen lassen. Vorsichtig auspacken und anrichten.

APFELKOMPOTT

Temperiert in einer kleinen Beilagenschale dazu servieren.

ENTENJUS

In einem kleinen Topf erwärmen, gelegentlich umrühren und heiß zur Ente servieren.

05 TRANCHIEREN UND GEMEINSAM GENIEßEN

Richtet die Ente auf einer großen Platte an und stellt die Beilagen zum Teilen auf den Tisch. Wie ihr die Ente tranchiert, zeigen wir euch Schritt für Schritt in unserem Video auf YouTube.



TRANCHIER-VIDEO AUF YOUTUBE ANSEHEN

Oder bei YouTube einfach „Ente tranchieren“ eingeben — ihr findet uns direkt.

[LINK →](#)

UNSER TIPP

Serviert die Jus separat, damit die knusprige Haut auch am Tisch knusprig bleibt.

*Guten Appetit und
Rock, Duck & Roll!*