

Vorgegarte Ente



Zubereitungsanleitung

- 1 Vorbereitung**
Den Backofen auf 140° C Umluft vorheizen (160° C Ober-/Unterhitze).
Die fertig vorbereitete Ente aus der Folie nehmen und im Ganzen auf ein Gitter legen, darunter ein Backblech platzieren. Auf das Backblech ca. 2 Tassen Salzwasser geben.
- 2 Bräunen und krossen**
Den Entenbraten für ca. 60 Minuten im Ofen (s. o. 140° C – 160° C) erwärmen und anschließend für weitere ca. 5 – 10 Minuten bei 250° C bräunen und krossen.
- 3 TIPP**
Ab jetzt geht es schell!
Also nicht mehr vom Ofen weggehen, und immer ein Auge auf dem Braten haben.
- 4 Servieren**
Den Entenbraten aus dem Ofen nehmen, auf einem Bratenteller anrichten und servieren.

Wenn Sie unseren Tranchierservice genutzt haben:

Bei einer tranchierten Ente entnehmen Sie das ausgelöste Fleisch aus der Verpackung und geben dieses auf eine Auflaufform oder ein Blech in den auf 150° C vorgeheizten Ofen. Nach ca. 20 Minuten drehen Sie die Hitze für ca. 5 – 10 Minuten auf 250° C hoch um die Haut zu krossen.

Das Team von Fleischerei und Partyservice Warnecke wünscht guten Appetit.