

Ente Orange



Portionen: 5
Vorbereitungszeit: 30 min.
Garzeit: 2 h
Gesamtzeit: 2 h 30 min.

Zutaten

- * 1 Ente, ca. 2,5 kg
- * Salz
- * Pfeffer
- * 5 dag Butter
- * 1 Karotte blättrig geschnitten
- * 2 ringelig geschnittene Zwiebel
- * 1/4 l Suppe
- * 1 TL Stärkemehl
- * Saft 1 Orange
- * Schale von Orange feinnudelig geschnitten
- * 1 Orange in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Ente würzen, in Butter mit Karotten und Zwiebel in eine Bratpfanne von allen Seiten braun braten – Suppe zugießen – in feuerfeste Form geben und ca. 2 Std. gar dünsten. Ente aus dem Saft nehmen – tranchieren – warm stellen. Fett abschöpfen – Saft abseihen – Stärkemehl mit Wasser mischen – Saft damit binden.

Knapp vor dem Servieren die feinen Orangenstreifen im Orangensaft blanchieren, in Sauce geben – abschmecken; Saft über die Ente geben – anrichten – mit Orangenscheiben garnieren.