

## Ente gefüllt mit Äpfeln und Rosinen

*Ein feines wunderliches Rezept...*



**1** Ofen auf 180°C vorheizen.  
Ente ausnehmen, waschen und trockenreiben. Ente außen und innen mit Salz und Pfeffer einreiben und innen mit etwas Honig bestreichen. Ente mit den Äpfeln und Rosinen füllen. Das Füllloch mit zwei Zahnstochern schließen und die Beine zusammenbinden. Etwas in Haut einstechen, damit die Ente Fett verliert. Die Ente nun in eine Reine geben – Brust nach oben.2.

Ofen auf 130°C zurückschalten.

Ente nach einer Stunde wenden (Brust nach unten) und für ca. 2 weitere Stunden im Ofen braten lassen.

Ente aus dem Ofen nehmen und für 30 min ruhen lassen.

**2** Ofen auf 240°C hochdrehen und Rotwein zugeben. Die Soße ca. 30 min köcheln lassen.

Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Soße gegeben werden). Ente mit etwas Fett/Soße übergießen und weitere 15 min bei 230° braten lassen.

Die Soße separat zur Ente servieren. Dazu passen Kartoffelknödel und Blaukraut.

### Zutaten

- 1 Ente, ofenfertig, 2,5 kg schwer
- 2 - 3 Äpfel, mit Schale, in kleine Stücke geschnitten
- 50 g Rosinen
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 - 2 EL flüssiger Honig
- 300 ml Rotwein

**Guten Appetit!**