

Brotente



Zutaten:

- 1 frische Ente für 4 Personen
- (ca. 2 bis 2 ½ kg)
- 4 Brötchen vom Vortag
- 120 g geräucherter Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Eier
- 1 Bund Petersilie
- Majoran
- 1/4 l Milch
- Meersalz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Ente waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen in Würfel schneiden und leicht rösten.

Speck und Zwiebeln fein würfeln, glasig andünsten, Petersilie und Majoran klein gehackt begeben. Die Eier verquirlen und über die gerösteten Brötchen geben. Milch kochen und ebenfalls zu den Brötchen geben. Die Speck-Würzmischung vorsichtig unterheben. Anschließend die Ente befüllen.

Bei 180°C im Ofen 2-2 ½ Stunden braten. Hin und wieder mit Bratenfond übergießen. Zum Ende die Temperatur erhöhen, damit die Ente eine schöne Kruste erhält.

Dazu schmecken Rotkohl, Bratäpfel und Kartoffelknödel.