



Zutaten

1 Ente (ofenfertig)
Salz
Pfeffer

Ente einfach

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Ente eventuell in zwei Teile schneiden. Innen und außen waschen, trocken tupfen und das ganze Tier mit sehr viel Salz und Pfeffer einreiben. Falls vorhanden in einen Bräter legen, ansonsten auf ein tiefes Backblech. Etwas Wasser dazu geben.
2. Die Ente ca. 2-2 ½ h im Ofen lassen. Die letzte halbe Stunde die Temperatur erhöhen. Während der gesamten Zeit das Tier immer wieder mit dem eigenen Saft begießen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 150 Minuten