



Zutaten (für 4 -6 Personen)

Gebratene Ente mit Aprikose

1 Ente (etwa 3 kg küchenfertig)
1 walnussgroßes Stück Ingwer
150 ml Sojasauce
2 EL brauner Zucker Pfeffer
1 EL Fenchelsamen
4 Nelken
3 Zwiebeln, in Spalten
1 Zimtstange
1 EL Sternanis
evtl. 250 ml Entenfonds (Glas)
750 g Aprikosen

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Ente innen und außen waschen, trocken tupfen und in einen Bräter legen. Ingwer in Scheiben schneiden. Sojasauce mit Zucker, Pfeffer, Fenchel u. Nelken verrühren und die Ente damit innen und außen einstreichen. Restliche Marinade, Ingwer, Zwiebeln, Zimtstange und Sternanis mit in den Bräter geben.
2. 250 ml Wasser angießen und die Ente im heißen Ofen etwa 2 ½ Stunden braten, dabei alle 15 Min. mit dem Bratenfond übergießen. Gelegentlich etwas Entenfond angießen. Nach Ende der Garzeit mit einem Holzspieß seitlich in eine der Keulen stechen. Ist kein Widerstand mehr spürbar, ist sie gar.
3. Inzwischen Aprikosen waschen, halbieren, entkernen. 30 Minuten vor Garzeitende in den Bräter geben und mitbraten. Die fertige Ente aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Aprikosen und Zwiebeln herausnehmen, ebenfalls warm stellen. Fett abschöpfen, Aprikosen und Zwiebeln zurück in die Sauce geben. Die Ente zerlegen und mit Sauce servieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Garzeit: 150 Minuten