



MEIN GENUSS




Ente mit Lebkuchensoße




It's a match!

Lebkuchengewürz passt nicht nur zu süßen Rezepten - auch deftige Gerichte werden damit verfeinert! It's a match!

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Die Ente gründlich waschen und trocken tupfen. Mit reichlich Salz innen und außen einreiben. Den Beifuß in die Ente stecken.
- 2 Die Ente in eine große, hohe Pfanne geben und mit dem kochenden Wasser übergießen. Die Pfanne mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde auf dem Herd bei niedriger Hitze köcheln lassen.
- 3 Den Deckel abnehmen und die Pfanne bei ca. 150° Umluft in den Backofen schieben. Von Zeit zu Zeit das Wasser aus dem Behälter über die Ente geben und wenden.
- 4 Die Ente für ca. 2 Stunden im Ofen lassen. Die letzte halbe Stunde die Pfanne aus dem Ofen nehmen, und die Ente nur auf dem Rost braten. Die tropfende Flüssigkeit kann mit einem backofenfesten Teller aufgefangen werden.
- 5 Die Soße mit etwas Speisestärke eindicken. Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten hinzugeben, kurz andünsten und mit dem Rotwein und der eingedickten Soße ablöschen. Den Lebkuchen zerbröseln und einrühren. Für ein noch feineres und intensiveres Aroma 0,5 TL **Lebkuchengewürz** hinzugeben.
- 6 Die fertige Soße durch ein Sieb geben und zu dem Entenbraten servieren.

Zutaten

Für den Entenbraten:

1 Ente (ca. 3kg)
1 Bund Beifuß
2 EL Salz
1 l Wasser, kochend

Für die Lebkuchensoße:

100 g Lebkuchen
125 ml Rotwein
2 Schalotten
1 EL Öl
0,5 TL Lebkuchengewürz (je nach gewünschter Intensität mehr verwenden)

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.