

# Ente in Barolo

## Rezeptvorschlag für den Monat Dezember

### Zutaten für: 6 Portionen

1,8 kg Ente  
1 TL Salz  
Pfeffer  
4 Zweige Thymian  
2 Stängel Petersilie  
1 Zimtstange  
2 Nelken  
2 Pimentkörner  
2 EL Pflanzenöl  
300 ml Geflügelfond  
100 g Schalotten  
100 g Lauch  
100 g Sellerie  
100 g Karotten  
120 g Petersilienwurzeln  
250 ml Barolo, Rotwein  
0,5 TL Speisestärke

### Unsere Empfehlung:

EDEKA Bio Natives Sonnenblumenöl  
GUT&GÜNSTIG Jodsalz



### Zubereitung:

1. Ente unter fließendem kaltem Wasser innen und außen sorgfältig waschen, das sichtbare Fett entfernen und gut trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben, Thymianzweige, Petersilienstängel, Zimtstange, Nelken und Piment in den Bauch legen. Ente auf den Rücken legen und mit Küchengarn in Form binden. Die Ente in einen Bräter legen und gleichmäßig rundherum mit Öl bepinseln. Ente bei 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft 160 Grad) im vorgeheizten Ofen braten. Nach 30 Minuten den Geflügelfond zugießen, weitere 70 Minuten braten.
2. Das Gemüse putzen bzw. schälen. Schalotten quer halbieren, Lauch, Knollensellerie und Karotten in Scheiben schneiden, Petersilienwurzeln längs halbieren.
3. Das Gemüse um die Ente verteilen und weitere 20 Minuten braten, dann prüfen, ob die Ente gar ist. Dafür mit einer Nadel in die dickste Stelle der Keule einstechen, der austretende Fleischsaft soll klar sein. Ente aus dem Ofen nehmen, Küchengarn entfernen, auf einer Platte anrichten, Gemüse daneben verteilen und bis zum Servieren warm stellen.
4. Barolo in den Bräter gießen. Bei starker Hitze 5 Minuten kochen lassen, dabei den Bratensatz durch ständiges Rühren vom Boden lösen. Den Fond durch ein Sieb passieren. Die Sauce entfetten, wenn nötig nachwürzen. Speisestärke in wenig Wasser anrühren und die Sauce damit binden.
5. Enten mit der Sauce anrichten und servieren.