

# Ente à la Jürgen

## 1. Die Füllung

500 g Rinderhack

≥ 2 Zehen gepreßten Knoblauch

Salz

1/2 EL [Sojasauce](#)

Von einem gestr. EL die Hälfte Ingwerpulver

1 frische Peperoni (entkernt und klein gehackt)

1/2 Bund [Frühlingszwiebeln](#) (kleingeschnitten)

1/2 Bund [Basilikum](#), klein geschnitten

Das Rinderhack mit den sonstigen Ingredienzien mit den Händen durchkneten und abschmecken

## 2. Der Braten

Die (selbstverständlich ausgenommene) Ente:

Außen und Innen mit Salz einreiben. Die obige Füllung einfüllen, die Ente zunähen und von außen mehrmals mit einem Schaschlikspieß einstechen (damit später beim Braten das Fett besser rausfließen kann).

**Bräter auf dem Herd:**

[Olivenöl](#) hineingeben und heiß machen.

Kann beliebiger Bräter ohne Deckel, oder auch ein ofenfester Topf sein. Barbara nimmt ihren [Guß-Bräter](#)

Die Ente in dem heißen Olivenöl anbraten bis sie leicht gebräunt ist.

1-2 Zwiebeln, [gewürfelt](#)

Beim Anbraten der 2. Seite der Ente die Zwiebeln mit anbraten

<p>1 mittelgroße <a href="#">Dose Tomaten</a> (400g) inklusive Saft</p> <p>½ Bund <a href="#">Frühlingszwiebeln</a> kleingeschnitten</p> <p>1 Glas <a href="#">Entenfond</a> oder ersatzweise Wasser (ca. die Menge der Tomatendose)</p> <p>Salz</p> <p>1/2 EL <a href="#">Sojasauce</a></p> <p>Von einem gestr. EL die Hälfte Ingwerpulver.</p> <p>1 frische Peperoni (entkernt und klein gehackt)</p> <p>½ Bund Basilikum (muß nicht klein geschnitten werden, kann aber)</p> <p>1 Entenhals (falls er dabei ist)</p>	<p>Nach dem Anbraten der 2. Seite der Ente kommen die neben aufgeführten Ingredienzien in den Bräter.</p> <p style="text-align: center;">Das Ganze einmal aufkochen</p>
<p>Backofen (vorgeheizt 220° bzw. Stufe 5 bei Gas):</p>	<p>Bräter 2 Stunden ohne Deckel bei 220° im Backofen lassen. Nach 45 Min die Ente im Bräter wenden.</p>
<p><b>3. Die Soße</b></p>	
<p>Ente aus Bräter in Schüssel geben, den Hals wegwerfen. Die Bratsoße im Sieb <a href="#">passieren</a>. Evtl. das Fett oben auf der Soße abschöpfen. Noch Wasser dazu geben, aufkochen und mit <a href="#">Soßenbinder</a> andicken.</p>	
<p>Sahne und <a href="#">Crème Fraîche</a></p>	<p>1 Schuß Sahne und 1 EL Crème Fraîche in die Soße geben.</p>
<p>Gepreßter Knoblauch</p>	<p>Nach Geschmack zur Soße hinzugeben</p>
<p>Jetzt die Soße kurz aufkochen und abschmecken. Evtl. Nachwürzen (Salz, Pfeffer, Sojasoße)</p>	
<p><b>4. Ente zerteilen</b></p>	

**Wenn die Ente sehr groß ist, und das Fleisch beim Zerteilen noch nicht richtig zart erscheint, kann man die Fleischstücke nach dem Zerteilen noch ca. 20 Min im Backofen nachgaren. Barbara benutzt dazu die Jenaer Glasform (siehe [Bild oben](#)), in der das Fleisch auch serviert wird.**