

Francká Plněná kachna (d-franken)

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jílek



Suroviny

1 Ente
4 Blätter Salbei
1 kachna (ca. 1,8 kg)
1 EL Butterschmalz oder Entenschmalz
1 lž margarínu
300 g Weißbrot ohne Rinde, gewürfelt
1 m.-großer Apfel
200ml
1 Zwiebel(n), gewürfelt
200 ml Milch
300 g bílá veka bez kůrky
3 Stiel/e Petersilie
Innereien der Ente (Herz, Magen, Leber)
2 Zweig/e Majoran
1 TL Butter
500 ml Geflügelbrühe
1 Msp. Beifuss
1 Msp. Majoran
200 g Kastanien, fertig gegart
2 EL Rosinen
Salz und Pfeffer
2 EL Öl
500 ml Wein (Frankenwein), trocken
1 Bund Suppengrün
1 Msp. Liebstöckel
Muskat
1 EL Tomatenmark
1 EL Butter
1 kleines Lorbeerblatt
2 Gewürznelken

Postup

Zubereitung:

Die Ente auf den Bauch legen und an der Wirbelsäule scharf einschneiden. Das Fleisch vorsichtig vom Knochen lösen, ohne dabei die Haut zu verletzen. Das Gerippe vollständig entfernen. Die Keulen- und

Flügelknochen vorsichtig auslösen, Gerippe und Knochen grob zerhacken. Die entbeinte Ente säubern und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Weißbrotwürfel im Enten- oder Butterschmalz anrösten. Die Milch kurz aufkochen und über die Weißbrotwürfel gießen. Die Innereien säubern und klein schneiden. Majoran, Salbei und Petersilie hacken, den geschälten, entkernten Apfel würfeln. Die Zwiebeln und die Innereien in heißer Butter anbraten. Apfelwürfel, Kräuter und Rosinen dazugeben. Alles mit dem Weißbrot vermengen und die Kastanien zugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und die Füllung in die Ente geben. Die Ente sorgfältig mit Küchengarn vernähen und etwas in Form drücken, mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Butter zugeben und die Ente darin rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 1 1 Std. braten. Nach 45 min. Bratzeit das Röstgemüse (Suppengrün) und die gehackten Knochen dazugeben. Kurz vor Ende der Bratzeit Beifuss, Majoran, Liebstöckel, Lorbeer und Nelken dazugeben. Den Bräter aus dem Rohr nehmen und die Ente warm stellen. Tomatenmark in den Bräter geben, mit Wein und Brühe ablöschen und zur Hälfte einreduzieren lassen. Die Soße absieben. Die Ente aufschneiden und das Küchengarn entfernen. Mit fränkischen Kartoffelklößen und Blaukraut servieren.

Zubereitungszeit: 90 Minuten