

## FRÄNKISCHE TAPAS



### Fränkischer Entenbraten mit Wirsing und Klößen

#### Zutaten:

1 ganze Ente  
1 Bund frische Petersilie  
4 Äpfel  
2 Zwiebeln  
Karotten  
Sellerie  
Brühe  
frischer oder getrockneter Beifuß

#### Zubereitung:

Ente innen und außen waschen, salzen und pfeffern.

Äpfel schälen und mit dem kleingehacktem Beifuß und der Petersilie vermischen und die Ente damit ausstopfen. Wer eine Orange hat, kann diese ebenfalls in Scheiben in den Entenbauch geben. Anschließend wird die Öffnung mit einem Zahnstocher oder einen Faden verschlossen.

Das Suppengemüse schälen und kleinschneiden und in einer Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen.

Ente in einem geschlossenen Bräter bei 180° C für ca. 1,5 bis 2 Stunden in den Ofen.

Den Vogel alle 20 Minuten mit Bratensoße übergießen.

Die letzte halbe Stunde vor der Garzeit die Soße entnehmen und die Ente von beiden Seiten knusprig grillen.

In der Zwischenzeit die Soße abseihen und entfetten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit Speisestärke oder Butterflöckchen andicken.

In Franken werden zur Ente traditionell Klöße und Wirsing gereicht.