

Wildente

2 Wildenten
Rotwein

Salz
Pfeffer
Basilikum

Biskin oder Butaris
250g Räucherspeck, in dünnen Streifen

1 Zwiebel
5 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 El Tomatenmark
1 Würfel Gemüsebrühe
½ l Wasser
¼ l Rotwein

Mehl

- ◆ Enten vorbereiten und einen Tag in Rotwein legen, dann abspülen und trocken tupfen
- ◆ Enten mit Salz, Pfeffer und Basilikum von innen und außen würzen
- ◆ Fett im Bräter erhitzen und die Enten kurz darin anbraten
- ◆ Enten mit Speckstreifen belegen
- ◆ Zwiebel, Wacholderbeeren, Tomatenmark, Brühwürfel, Wasser und Rotwein zufügen und ca. 2 Stunden bei 170°C im Backofen garen
- ◆ den Sud durch ein Sieb gießen, binden und abschmecken

Beilagen: Rotkohl, Salzkartoffeln, Apfelmus, Preiselbeeren

