



Wildente im Römertopf

Zubereitung

Die küchenfertigen Wildenten unter fließendem Wasser waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Wildenten mit dem gut gewürzten Schweinemett füllen und verschließen. Den gewässerten Römertopf mit Speckscheiben auslegen, die Enten einsetzen, mit den restlichen Speckscheiben belegen.

Die Hühnerbrühe, das geputzte und klein geschnittene Suppengrün und die geschälte, fein gehackte Zwiebel dazu geben, den Römertopf verschließen, den Ofen auf 200-220 °C aufheizen und die Enten etwa 90-120 Minuten garen.

In den letzten 15 Minuten den Deckel vom Römertopf abnehmen und die Enten bräunen.

Nach Ende der Garzeit die Enten herausnehmen, die Sauce mit einem Schuß Rotwein verfeinern, abschmecken, die Enten anrichten, mit der Sauce überziehen, ausgarnieren und sofort servieren.

Zutaten

(4 Portionen)

- 2 küchenfertige Wildenten
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 200 Gramm gut gewürztes Schweinemett
- 150 Gramm durchwachener, geräucherter Speck (in dünnen Scheiben)
- 1 Tasse Gemüse- oder Hühnerbrühe
- 1 Bündel Suppengrün
- 1 Zwiebel
- 1 Schuss Rotwein