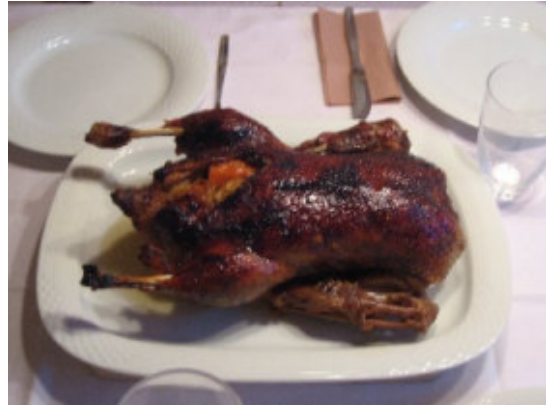


## Ente mit Wildreis-Füllung

### Zutaten:

1 Ente, 3 bis 4 Kilo schwer  
4 Tassen Wildreis, gekocht  
1 Paket Haselnussblättchen, geröstet  
2 saure Äpfel, geschält und feingehackt  
1 gehackte Zwiebel  
1 TL gehacktes Bohnenkraut  
2 EL Petersilie, gehackt  
Salz und Pfeffer  
2 EL Mehl  
4 Tassen Wasser



### Zubereitung :

Für die Ente mit Wildreisfüllung den Wildreis, Nüsse, Äpfel, Zwiebeln und Gewürze vermischen, kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ente ausnehmen, waschen und abtrocknen, mit der Reismischung füllen, Öffnung mit Rouladennadeln oder Zahnstochern zustechen. Braten bei 165 Grad mit der Brustseite nach unten etwa 90 Minuten braten, Fett abgießen, wenden, bestreichen und eine gute weitere Stunde braten. Die Ente ist gar, wenn beim Anstechen mit einer Nadel klarer Saft aus dem Schenkel austritt. Während die Ente brät, die Innereien mit Salz zu einer Brühe kochen oder Hühnerbrühe verwenden. Nach dem Braten der Ente das Mehl in die Pfanne stäuben und alles mit der Brühe aufkochen, gut würzen. Sauce zur Ente servieren

Danke an Steve und für dieses leckere Rezept.