Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten



Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und

schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten



29. Oktober 2020
von Thobie
Kategorie Geflügel
Personen
2
Zubereitungszeit
15 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 15 Minuten



Zutaten

- 1 ganze, ausgenommene Ente
- rosenscharfes Paprika-Pulver
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 2 Dosen Pilsener (à 0,5 l)
- 15 mittelgroße Kartoffeln

Anleitung

1. Ente auf allen Seiten und auch in der Bauchhöhle mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und einreiben.
2. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
3. Bier in einen großen Bräter geben. Ente hineinlegen. Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

4. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. Fett in der Friteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen und Kartoffelspalten darin etwa 4 Minuten frittieren.
5. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Auf zwei Teller verteilen. Salzen.
6. Bräter aus dem Backofen nehmen. Ente längs halbieren. Jeweils eine Entenhälfte auf einen Teller dazugeben.
7. Bier-Sauce für eine Zubereitung mit Pasta, Reis oder Klößen aufbewahren.
8. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Backofen,
Bier,
Bräter,
Ente,
Kartoffel,
Pils,
Spalten

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/10/29/beschwipste-ente-mit-kartoffelspalten/