Beschwipste Ente mit Fusilli

Der Trick mit der Bierdose, um eine ganze Ente im Backofen zu garen, hat ja leider nicht funktioniert.

Also bereite ich nochmals eine ganze, ausgenommene Ente in einer Bier-Sauce im Bräter im Backofen zu.

Da eine halbe Ente doch recht groß ist, passt sie nichtbauf einen gewöhnlichen Teller. Ich wähle daher große Pizza-Teller.

Als Beilage gibt es Fusilli. Mit sehr viel leckerer Bier-Sauce.

Beschwipste Ente mit Fusilli



12. November 2020
von Thobie
Kategorie Geflügel
Personen
2
Zubereitungszeit
5 Minuten
Garzeit
1 Stunde
Gesamtzeit
1 Stunde, 5 Minuten



Zutaten

- 1 ganze, ausgenommene Ente
- 2 Dosen Pilsener (à 0,5 l)
- rosenscharfes Paprikapulver
- frisch gemahlenes, grobes Meersalz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- 375 g Fusilli

Anleitung

1. Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.
2. Ente außen und innen mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen und einreiben.
3. Bier in einen großen Bräter geben. Ente hineinlegen. Bräter auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

4. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.
5. Bräter aus dem Backofen nehmen. Sauce abschmecken.
6. Ente herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und längs zerteilen.
7. Jewiels eine halbe Ente auf einen großen Teller geben.
8. Pasta dazu verteilen. Viel Sauce darüber geben.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Bier,
Ente,
Fusilli,
Nudeln,
Pasta,
Pilsener

© 2026 ©Thomas Biedermann
https://www.nudelheissundhos.de/2020/11/12/beschwipste-ente-mit-fusilli/