



BERSTECHEER

Wildente im Römertopf

Zutaten (für 4 Personen)

2 küchenfertige Wildenten
Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g gut gewürztes
Schweinemet
150 g durchwachsenen,
geräucherten Speck
in dünnen Scheiben
1 Tasse Gemüse- oder
Hühnerbrühe
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1 Schuß Rotwein

Zubereitung

Küchenfertige Wildenten waschen, trockentupfen, innen und außen mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Wildenten mit dem gut gewürzten Schweinemet füllen und verschließen. Den gewässerten Römertopf mit Speckscheiben auslegen, die Enten hinein geben und mit den restlichen Speckscheiben belegen. Hühnerbrühe, das geputzte und klein geschnittene Suppengrün und die geschälte, fein gehackte Zwiebel dazu geben. Die Enten etwa 90-120 Minuten im auf 200-220 °C vorgeheizten Ofen garen. Dabei Deckel geschlossen halten. In den letzten 15 Minuten den Deckel vom Römertopf nehmen und die Enten bräunen. Nach der Garzeit die Enten herausnehmen, die Sauce mit einem Schuß Rotwein verfeinern und abschmecken. Die Enten anrichten, mit der Sauce überziehen, ausgarnieren und sofort servieren.

Guten Appetit. Ihre Jäger aus der Region.

Ihr Jäger und Wildtierschützer aus der Region:

Oliver A. Berstecher • Mobil 01 78 - 5 22 53 42 • oliver.berstecher@gmx.de • www.leckerwild.de