



## Ente "Mesón Los Patos"



### Zutaten für 6 Personen:

- 6 Entenschenkel
- 2 Zwiebeln
- 1 Tomate
- 2 Karotten
- 2 Orangen
- 200 Gramm Butter
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Muskatnuss
- Ein Glas Cognac

### Zubereitung:

Die Entenschenkel in eine Ofenschale legen und die Zwiebeln, die Tomate, die Karotten und die Orangen roh hinzugeben. Anschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und die Butter hinzugeben. Danach 30 Minuten im Ofen braten, dann wenden und mit dem Glas Cognac übergießen. Anschließend nochmals 30 Minuten im Ofen braten und dann herausnehmen.

Nun trennt man das Fett von den Entenschenkeln ab und gießt den Bratensaft durch ein Püriersieb.

Alles abschmecken und dann sehr heiß, mit Soße und Beilagen nach Geschmack servieren.

von Leonor Barceló Cantallops