

# Weihnachtsmenü 4 - Hauptgericht: Orangen-Ente

Ein klassisches Weihnachtsgericht für alle Liebhaber von Geflügelfleisch

## Zutaten

1 Ente 1 8-2 2 kg  
0 5 kg Orangen  
0 5 kg Zwiebeln  
Orangensaft  
Salz  
Honig

## Zubereitung

Orangen und Zwiebeln grob würfeln und mischen. Die Ente säubern und trocknen, von innen salzen und mit der Obst-Zwiebel-Mischung füllen. Mit Zahnstochern und Band verschließen. Auf einer Fettpfanne oder im Bräter mit etwas Wasser im Backofen bei 220° C ca. 100 bis 120 Minuten braten. 1 TL Salz, 1 EL Honig und 3 EL Orangensaft verühren und damit die Ente nach der Hälfte der Bratzeit ungefähr alle 10-15 Min. bestreichen. Nach dem Braten Zwiebeln und Orangen entfernen. Mit dem Bratenfond und 0,25 Ltr. Orangensaft eine Soße bereiten.