

# Gebratene Wildente

## Zutaten:

2 küchenfertige Wildenten  
etwas Öl  
2 Zwiebeln  
Salz, Pfeffer  
1/4 L Fleischbrühe  
durchwachsener Speck in dünnen Scheiben  
3 zerdrückte Wacholderbeeren  
1/8 L Rotwein  
2 EL Mehl  
1/4 L Sahne

## Zubereitung:

Die Wildenten innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen und die Enten braun anbraten.

Die kleingeschnittenen Zwiebeln und den Wacholder zugeben und mit Brühe und Wein ablöschen.

Mit dem Speck belegen und im Backofen auf der untersten Schiene ca. 2 Stunden bei 175 Grad C braten.

Die Enten öfter mit dem Bratenfond begießen und eventuell Flüssigkeit zufügen.

Die gegarten Enten auf einer Platte im Backofen stehen lassen.

In die Bratenflüssigkeit die Sahne geben und die Sauce mit angerührtem Mehl andicken.

**Beilagen** : Kartoffeln und Rosenkohl