LANDHOTEL Zur Eiche

ENTE
Anleitung

Wurde die Ente im Kühlschrank gelagert, sollte sie ca. 4 Stunden vorher raus gelegt werden, damit sie ungefähr auf Zimmertemperatur kommt. **18°C**

Backofen auf **200°C** vorheizen (Umluft).

Großen Topf für die Beilagenbeutel mit ¾ Wasser füllen und aufheizen.

Ente mit starker Salzlauge bepinseln.
(½ Tasse Wasser und 1 gestrichener Esslöffel Salz auflösen)

Ente in den Backofen schieben.

Beilagenbeutel ungeöffnet in das leicht siedende Wasser geben
(nicht zu stark kochen)

Nach ca. **20 min** sind Ente und Beilagen kross und verzehrfertig.
Die Ente sollte innen **70°C** haben.

Inhalte der Beutel in bereitgestellte Schalen und Saucieren umfüllen.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit!