

# Gefüllte Ente alla Bassani

Für 4 Personen

## Zutaten

- 1 mittlere Ente
- 300 g Kalbsbrät
- 150 g Paniermehl
- 4 Eier
- 1 Bund Petersilie
- 2 Zwiebeln
- 100 g Speckwürfel
- etwas Rum
- 1 kleine Dose gehackte Champignons
- 1 Bier

## Zubereitung

1. Zwiebeln und Speckwürfel anbraten. In einer Schüssel mit Kalbsbrät, Paniermehl, Eiern, Peterli, Champignons und Rum mischen, bis eine homogene Masse entsteht.
2. Fett raus aus der Ente, Füllung rein. Beine zusammen. Zunähen.
3. Im auf 170°C vorgeheizten Ofen ca. 1 Stunde pro Kilo Ente braten. Öfter mit Bier übergiessen, einreiben oder bepinseln.
4. Als Beilage passen z.B. Salat oder Rotkraut.

## Tipps & Tricks

Statt einer Ente kann auch eine Poularde verwendet werden.