

ENTE GUT ALLES GUT

Ente aufwärmen im Backofen

Ente aufwärmen im Backofen die bevorzugte Methode . Die Gefahr des Austrocknens beim Ente aufwärmen ist kaum gegeben , da Enten mehr Fett im Fleisch aufweisen.

1. Den Backofen für das Ente aufwärmen auf rund 100 Grad Ober - und Unterhitze vorheizen.
2. Die Ente auspacken und auf einem Backblech oder Bräter platzieren.
3. Nun einmal mit Soße oder der Flüssigkeit aus dem Vakuumbbeutel ein pinseln und dann für gut 15 bis 20 Minuten in den Ofen stellen.
4. Komplet durchgegarte Ente aufwärmen erreicht man schon bei 65 Grad Fleischtemperatur. Hat man eher rosa Stellen gefunden, dann sollte die Ente auf jedenfalls 70 Grad Kerntemperatur aufgewärmt werden.

Hinweise zum Ente aufwärmen in der Mikrowelle

Ente aufwärmen kann man selbstverständlich auch in der Mikrowelle. Einfach die gewünschte Portion gleich mit den Beilagen, wenn diese auch gewärmt werden sollen, in ein geeignetes Gefäß geben, mit etwas Soße überziehen und abdecken. Die Mikrowelle auf 600 bis maximal 800 Watt einstellen und für 1 oder 2 Minuten aufwärmen. Kontrollieren und eventuell Zeit zugeben.

Ente aufwärmen im Bräter mit Soße oder im Römertopf

Ente aufwärmen, wenn weniger Wert gelegt wird auf krosse Haut, funktioniert perfekt im geschlossenen Bräter oder Römertopf im Backofen. Dazu wird der Backofen auf 160 Grad vorgeheizt und die Ente samt Soße für jedenfalls 25 Minuten bei geschlossenem Deckel hineingestellt.

Ente aufwärmen Sous vide

Eine bewährte Methode aufzuwärmen und die Saftigkeit zu behalten ist unsere Sous vide gegarte Methode . Vorausgesetzt man hat große Töpfe.

Ist das Wasser auf Temperatur ca.75°C dauert das Aufwärmen einer 1/2 Ente, gut 20 Minuten, eher noch länger, denn die Dauer ist natürlich von der Größe abhängig. Eine Entenkeule ist nach 10 Minuten warm.

Wie bleibt beim Ente aufwärmen die Haut knusprig?

Knusprige Haut gelingt am besten mit der Grillfunktion des Backofens und indem man sie zuvor noch einmal mit etwas geklärter Butter oder Salzwasser einpinselt. Sobald die Haut beginnt zu brutzeln, kann die Ente aus dem Ofen genommen werden, wenn sie zuvor schon bei niedriger Temperatur vorawärmt wurde