Weihnachtsente mit Maronen und Süsskartoffeln

1 WIESENHOF Frische Junge Ente
250 g Maronen, gegart
4 Scharlotten
500 g Süßkartoffeln
250 ml Enten- oder Geflügelfond
2-3 Thymianzweige
1 TL Beifuß, getrocknet
100 ml Rotwein
Salz, Pfeffer a.d. Mühle

Schritt 1

Die Ente in einem Bräter platzieren, Geflügelfond dazu gießen, Kräuter zufügen und nach Anleitung im Ofen 1 Stunde 20 Minuten braten.

Schritt 2

Schalotten und Süßkartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden und zusammen mit den Maronen nach 1 Std. 20 Min. dazugeben und eine weitere Stunde braten, dabei die Ente immer wieder mit Bratenfond begießen.

Schritt 3

Die fertige Ente aus dem Ofen nehmen, warmstellen, den Bratenfond durch ein Sieb gießen und mit dem Rotwein um die Hälfte einkochen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit etwas Speisestärke abbinden.

Schritt 4

Ente tranchieren und mit dem Gemüse aus dem Bräter und der Füllung servieren.