

Eine entbeinte Ente, ca 1Pfd Maroni, 1-2 Zwiebeln, 2 Äpfel, Salz, Pfeffer, Puderzucker, Wein, Majoran, Butter, Butterschmalz oder Öl;
Grosse Pfanne mit Deckel, Kochtopf mit Deckel, kleiner Kochtopf mit Deckel, Schneidebrett, Haarsieb, scharfes Küchenmesser, breiter Holzschaber/Kochlöffel, diverse Schüsseln zum Bereitstellen

Die Ente entbeinen; dazu Ente auf die Brust legen, und mit einem Schnitt entlang der Wirbelsäule beginnen. Rechts und links entlang der Rippen nach unten das Fleisch mit scharfem Messer ablösen. Flügel- und Beingelenke zunächst vom Rumpfskelett trennen, das Fleisch rechts und links über das Brustbein vollständig lösen. Dann mit dem Messer vorsichtig die Beine und Flügel auslösen- dabei immer entlang der Knochen schneiden/schaben. Die zwei Endglieder der Flügel werden abgeschnitten. Das Fett wird abgetrennt und bereitgestellt. Das Fleisch in mittelgrosse Stücke schneiden, leicht salzen von beiden Seiten – bereitstellen.

Die Maronen beidseitig mit dem Messer quer einschneiden, in die trockene Pfanne bei kleiner Hitze und geschlossenem Deckel langsam rösten bis Schale und inneres Häutchen sich lösen lassen, öfters rütteln. Kastanien schälen- bereitstellen.

Während die Maronen rösten die Entenknochen und die Flügelenden klein hacken, und mit einer haben Zwiebel und etwas(!) Salz in etwas ausgelassenem Entenfett im kleinen Topf anrösten, mit Wasser aufgiessen, bei geschlossenem Deckel ca. ¾ Stunde kochen lassen . Dann durch ein Haarsieb abgiessen und im Topf nochmals reduzieren- bereitstellen. Die restlichen Zwiebeln fein schneiden, die Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, fein schneiden- beides bereit stellen.

Die Pfanne mit etwas Butterschmalz oder Öl erhitzen, Zwiebel hineingeben und mit etwas Salz unter Rühren leicht anbräunen, dann die Apfelscheiben dazugeben, weiterbraten bis beide gebräunt sind.

Dann aus der Pfanne nehmen- bereit stellen.

Nun in der gleichen Pfanne etwas Butter erhitzen (Vorsicht, nicht verbrennen lassen!), etwas Puderzucker hineingeben, unter Rühren leicht karamellisieren lassen, die Kastanien dazu geben und leicht salzen, in dem Butter/Zuckergemisch schwenken, bis sie komplett benetzt sind, dann mit etwas Wein ablöschen, die Zwiebel-Äpfel-Mischung dazugeben, bei geschlossenem Deckel noch ca. 10 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen, dann aus der Pfanne nehmen und bereit stellen.

Im grossen Kochtopf etwas vom Entenfett auslassen, **die Entenstücke** nebeneinander von beiden Seiten kräftig anbraten und –bräunen. Dann mit der reduzierten Entenbrühe ablöschen, und ca ½ Stunde bei geschlossenem Deckel gar kochen. Öfters umrühren, ggf. Flüssigkeit ergänzen. Garen bis Fleisch durch, aber noch fest ist (Stechprobe: Nach Einstich darf kein roter Saft mehr austreten), dann Kastanien-Zwiebel-Äpfel-Mischung dazugeben, kurz zum Kochen bringen. Nochmals abschmecken und den Majoran dazugeben, bei kleiner Flamme nochmals ca. 5 Minuten köcheln ggf Flüssigkeit ergänzen.

Dazu passt Wirsingkohl, Blaukraut oder Rosenkohl, sowie Bratkartoffeln oder Knödel.

Als Getränk: Bier oder ein eiskalter Morio- Muskat oder Chardonnay.