Langtidsstegt økoand fra Rønhøjgaard

Tid i alt: ca. 5 timer Arbejdstid: ca. 1 time Antal personer: ca. 5-6 pers.

Ingredienser:
1 and fra Rønhøjgaard på ca. 3,5 kg.

Fyld til anden:
1 håndfuld svesker
1 øko appelsin
2 æbler
5-6 kviste timian
1 spsk. salt
Peber

Ingredienser til bradepanden:
Indmaden fra anden
3 gulerødder
3 rødløg
5 stængler bladselleri
1 flækket vaniljestang
5 dl. appelsinjuice (evt. friskpresset)
1 liter vand

Tip:
Du kan stege anden dagen før. Når den er kølet af, parteres den og lægges i et ovnfast fad, hvorefter der pensles med andefedt.
Inden servering opvarmes anden i ovnen i ca. 30 min. ved 175 grader.

Fremgangsmåde:
Det tager ca. 2 døgn at tø anden op i køleskabet.
Tag anden ud 1 time før tilberedningen.
Rens, soigner og tør anden med køkkenrulle.
Gnid omhyggeligt anden indvendigt og udvendigt med salt og peber.
Skræl og skær appelsin og æbler i grove tern. Kom dem i en skål og vend dem med svesker og timian. Fyld anden med blandingen og luk den derefter med kødnåle eller sy med bomuldssnor.

Gør grøntsagerne i stand og skær dem i grove stykker. Læg indmaden fra anden, gulerødder, rødløg, bladselleri og en flækket vaniljestang i en bradepande.
Læg anden med brystet opad på risten over bradepanden og hæld appelsinsaft og 1 liter vand over anden, så det løber ned i bradepanden.
Sæt anden i en kold ovn ved 125 grader uden varmluft. Steg anden i ca. 4 timer. Hver time dryppes anden med appelsinsaft og sky fra bradepanden.
Når temperaturen på anden er 65 grader, så hæves temperaturen i ovnen til 225 grader. Anden steges videre i ca. 20 min. eller til temperaturen på anden er ca. 75 grader. Stik en kødnål i anden. Løber der klar saft ud, er anden færdig.
God appetit!