

PEKING ENTE (FÜR 4 PERSONEN)



ZUTATEN:

1	Ente (küchenfertig)
100 ml	Brandy
50 ml	Honig
50 ml	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
150 g	Wurzelgemüse Julienne

Schwierigkeitsgrad: Schwer

Hilfsmittel: Weber Geflügelhalter

Grillzeit: ca. 1 Stunde, 15 Minuten (je nach Gewicht)

Grillmethode: Indirekt

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Marinierzeit: 48 Stunden im Kühlschrank

ZUBEREITUNG:

Ganze Ente 48 Std. vorher in Salzwasser abbrühen, an einem kühlen Ort aufhängen und alle paar Stunden mit einer Mischung aus Brandy, Honig und Salz einstreichen.

Im Geflügelhalter langsam 1 Std. grillieren. Dann zuerst die Haut ablösen und portionieren. Dann das Entenfleisch. Mit Frühlingszwiebeln und leichter Wurzelgemüse Julienne reichen.