

ORANGE/ENTE



Zutaten

1 Ente(n), ca. 2,5 - 3 kg (ohne Innereien)
2-3 Äpfel (säuerlich)
1 Bund Frühlingszwiebel(n)
2 EL Sojasauce
1 EL Honig
2 EL Sherry
3 EL Orangensaft
Für die Sauce:
300 ml Orangensaft

3 EL Rohrzucker
50 g kalte Butter
Pfeffer
Salz

Zubereitung

Die **Ente** waschen, trocken tupfen und Fett aus dem Bauchraum entfernen. Dann von innen und außen mit **Salz** und **Pfeffer** einreiben. **Äpfel** schälen und in Stücke schneiden. Die **Frühlingszwiebeln** schneiden und mit den **Apfelstücken** mischen. Die **Ente** wird damit gefüllt.
Nun die **Ente** auf die MOESTA-BBQ Roti stecken und mit den Halteklammern befestigen.

Die Ente nun ca. 1,5 - 2 Stunden grillen bis zu einer Kerntemperatur von mindestens 75° Celsius. Den Bratensaft mit einer Schale auffangen. Zwischendurch mit der Marinade bestreichen.

ORANGE/ENTE



Zubereitung

Marinade

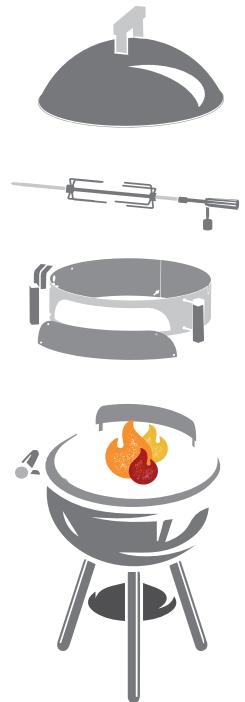
Aus **Orangensaft**, **Sherry**, **Sojasauce**, **Honig** und **Cayennepfeffer** eine Marinade zubereiten und die **Ente** damit einpinseln.

Sauße

Den **Rohrzucker** kurz mit in den aufgefundenen **Bratensaft** geben und karamellisieren lassen. Dann mit dem **Orangensaft** ablöschen. Nun etwa 10 EL vom **Bratensaft** dazugeben und die Menge etwas einkochen lassen. Zum Schluss noch die **Butter** unter die Sauce schlagen, nicht wieder aufkochen lassen. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

Als Beilagen sind Rotkohl und Knödel die Klassiker

Guten Appetit !



weitere Rezepte online.

WWW.MOESTA-BBQ.DE