

Rezept Pekingente

Zutaten:

4 EL Honig

10 EL Rotwein-Essig

5 EL Zucker

natürlich 1 Ente; Die Ente sollte keine Tiefkühlware sein

25 ML Sojasoße → Hell

25 ML Sojasoße → Dunkel

einen Schuß Sherry

1 TL Walnußöl

Zubereitung:

Zu Beginn der Zubereitung muss man die Haut der Ente vom Fleisch lösen. Jedoch nicht abziehen. Am besten eignet sich dazu eine kleine saubere Luftpumpe. Man kann aber auch mit Strohhalme Luft zwischen Haut und Fleisch blasen.

Anschließend schiebt man zwei Eßstäbchen unter die Haut, diese bilden eine Diagonale. Zu beachten ist, dass die Stäbchen auf den Flügeln liegen.

Anschließend muss man die Ente für etwa 10 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser tauchen und für für 2,5 Stunden ruhen lassen. Durch die Berührung mit dem kochenden Wasser bekommt die Entenhaut eine dunklere Farbe.

In der Zwischenzeit vermengen Sie schon einmal Zucker, Honig, Sirup und Essig. Diese kochen Sie dann nach den 2,5 Stunden auf und übergießen damit die Ente. Die Ente jetzt nochmal ca. 12 Stunden ruhen lassen und ca. alle 2 Stunden mit dem abgetropften Sud neu bestreichen.

Sie stellen eine ofenfeste Form mit Wasser ganz unten in den auf höchster Stufe laufenden Backofen.

Die Ente wird 10 Minuten auf der Brustseite angebraten und anschließend gewendet und weitere Zehn Minuten gebraten.

Jetzt reduzieren Sie die Temperatur auf 95 Grad und lassen die Ente für weitere 3 Stunden im Ofen. Regelmässig mit dem Sud aus der Form übergiessen.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)