

# Peking-Ente

*Gesamt: 8 Stunden*

*Zubereitung: 2 Stunden*



## **Zutaten für 4 Personen:**

1 ausgeblutete Ente, über die beim Schlachten der Name Allahs gesprochen wurde

5 EL Honig

Salz

1 TL Ingwerpulver

80 g frischer Ingwer

2 Zwiebeln

Pfeffer

0,5 TL Sojasaße ohne Alkohol

Küchengarn

## **Zubereitung:**

1. Ente waschen und in einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen. Federkiele herausziehen, Ente trocken reiben. Flügel so mit Küchengarn festbinden, dass man die Ente daran aufhängen kann.
2. 500 ml Wasser aufkochen. 3 EL Honig, 2 TL Salz und Ingwerpulver einrühren. Ente über die Flüssigkeit halten und ca. 15 mal damit beschöpfen, so dass sie rundherum begossen ist. Ente anschließend mind. 6 Stunden an einem kühlen Ort zum Trocknen aufhängen, so dass die Haut völlig trocken ist.
3. Ingwer waschen, grob hacken. Zwiebel schälen, in grobe Stücke schneiden. Ente von Innen salzen und pfeffern und mit Ingwer und Zwiebeln füllen. Entenkeulen zusammenbinden.
4. Eine Saftpfanne mit ca. 1,5 Liter Wasser füllen und die Ente mit der Brustseite nach oben auf einen Rost legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen. Ente wenden und weitere ca. 30 Minuten garen. Wasser aus der Saftpfanne gießen und die Ente mit der Brust nach oben bei 200 °C ca. 30 Minuten auf dem Rost garen. Rest Honig, Sojasaße und 2 EL Wasser verrühren und die Ente zwischendurch mehrmals damit einpinseln. Ente tranchieren und mit der Haut servieren.