

Peking-Ente mit Honig, Sojas-Soße und Hoisin-Soße

1 Ente (2 kg)	Meersalz	weißer Pfeffer
6 EL Honig	7 EL Wasser	4 EL chines. Gewürzmischung
3 EL Sojasauce	2 EL brauner Zucker	1 EL Maisstärke
6 EL Hoisinsauce	6 EL Zucker	2 EL Sesamöl

Mit Hilfe eines scharfen Messers oder einer Gabel die Ente auf der gesamten Hautoberfläche einstechen.

Das Innere der Ente mit heißem Wasser ausspülen.

Die Ente gut mit Papiertüchern abtupfen.

Das Geflügel mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Honig, 6 Esslöffel Wasser, chinesische Gewürzmischung, 2 Esslöffel Sojasauce und braunen Zucker vermischen.

4-5 Esslöffel der Honigmischung beiseite stellen.

Die Ente von innen und außen auf allen Seiten gut mit etwas Honigmischung einreiben. 10 Minuten einwirken lassen.

Danach noch etwas von der Honigmischung nehmen und das Geflügel nochmals gut einreiben.

Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die ganze Honigmischung aufgebraucht ist.

Idealerweise die Ente über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

Die Ente auf einen Rost legen und 45 Minuten im Backofen garen.

Den Vogel umdrehen, mit der zur Seite gelegten Honigglassur einreiben und weitere 45 Minuten garen, bis die Haut knusprig und goldbraun wird. Die Ente im Auge behalten, damit sie nicht zu dunkel wird. Falls notwendig, die Ofentemperatur reduzieren.

Sobald die Pekingente fertig ist, aus dem Backofen herausnehmen und einige Zeit liegen lassen.

Die Maisstärke mit einem Löffel kalten Wasser vermischen.

Eine Pfanne bei mittlerer Hitze vorheizen.

Hoisinsauce, Zucker, Sesamöl und einen Löffel Sojasauce hinzu geben.

Sobald die Sauce leicht Blasen wirft, die Stärke hinzufügen und gut umrühren, bis sie eindickt.

Die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Peking-Ente mit vorbereiteter Sauce servieren.

Tipp:

Eine chinesische Gewürzmischung besteht zu gleichen Teilen aus gemahlenem Zimt, Anis, Szechuan-Pfeffer, Nelken und Fenchelsamen.

NN am 12. November 2024