

# Peking Ente

## Zutaten für 4 Personen

1 Stück/e	Ente (küchenfertig)
100 ml	Brandy
50 ml	Honig
50 g	Salz
1 Bund	Frühlingszwiebeln
150 g	Wurzelgemüsejulienne



## Rezeptinformationen

### Vorbereitung:

0 Stunden 10 Minuten

### Zubereitung:

1 Stunden 25 Minuten

### Schwierigkeit:

Mittel

### Zusätzliche Information

ca. 1:15 Stunde (je nach Gewicht)

### Hilfsmittel:

Weber Style Geflügelhalter,  
Weber Style Sauciere mit Pinsel

### Methode:

Indirekt

## 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. grillen. Dann zuerst die Haut ablösen und portionieren. Dann das Entenfleisch. Mit Frühlingszwiebeln und leichter Wurzelgemüsejulienne reichen.