



Ente aus dem Rohr, mit Honigglasur, süß - sauer, fruchtig,

- **Portionen:** 3-4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 2:30 h
- **Fertig in** 2:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '165', 'cook_time' : '2:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '3-4', 'yield' : '' });
```

Mit fernöstlicher Ingwer - Honig Note, köstlich, knusprig

Zutaten

- 1 frische, küchenfertig Ente, ca. 1,5 kg
- 250 g frische Ananas in groben Stücken
- 350 g rote Paprikaschoten, entkernt, gewaschen, in 2 cm großen Blättern
- ½ rote Chilischote in dünnen Streifen
- 100 g Frühlingszwiebeln in Streifen
- 25 g frischer Ingwer gerieben
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, mit Salz gerieben
- 80 ml frischer Orangensaft
- 100 g flüssiger Honig, z. B. Akazie
- 2 El mittelscharfer Senf
- 3 El Sojasauce
- 2 El Limetten - oder Zitronensaft
- 1/2 Tl edelsüßes Paprikapulver
- Etwas gehackter Schnittlauch
- 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorarbeiten:

Schritt2

Den Backofen auf 180 ° C vorheizen, mit Umluft genügen 160 ° C.

Schritt3

Zunächst die Ente unter fließendem Wasser gut auswaschen, ev. Lungen und Nieren entfernen. Gut auslaufen lassen, außen trocken tupfen, die Flügelspitzen abschneiden, innen und auch außen salzen und pfeffern.

Schritt4

Die Glasur:

Schritt5

Aus dem Honig, Orangensaft, Ingwer, Knoblauch, Senf, Soja Sauce, Paprika, Limettensaft und Chiliwürfelchen die Glasur verrühren.

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

In einem ausreichend großen Bräter mit etwas Wasser zunächst auf die Keulen legen: Die Bratzeit insgesamt etwa ca. 150 min.

Schritt8

Die Ente alle 25 min. mit der Glasur einpinseln und den Orangensaft nach gießen.

Schritt9

In den letzten 20 min. die Ente auf den Rücken legen und mit Oberhitze appetitlich bräunen.

Schritt10

Das Bratfett abgießen, verwahren und ev. damit Gekonntgekocht Gänse - Entenschmalz mit Röstzwiebeln, Äpfel und Majoran zubereiten.

Schritt11

Dias Paprikagemüse, die Zwiebeln in den Ansatz geben, 3 - 4 min. schmoren. Die Ananasstücke unterheben, mit der restlichen Glasur verkochen. Dazu trockenen Basmati Reis servieren.

Rezeptart: Geflügel **Tags:** Hauptgericht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/ente-aus-dem-rohr-mit-honigglasur-suess-sauer-fruchtig/>