



Meat and Great

www.meat-n-great.de

Weihnachtsente

by Joscha Bastians



Mit dieser knusprigen und vor allem saftigen Ente können die Festtage nur gelingen!

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Wenn der Hals noch sehr lang ist, dann diesen etwas kürzen, aber darauf achten, dass etwas Haut übrigbleibt, damit ihr die Ente mit Füllung wieder schließen könnt und die Füllung nicht rausfällt
2. Noch vorhandene Federkiele auf der Ente sollten nun mit der Hand oder einer Pinzette entfernt werden und die Flügel gestutzt, falls dies noch nicht der Fall ist
3. Nun in der Ente zurück gebliebene Innereien komplett entfernen und das Überschüssige Fett am inneren Hals rauszupfen
 - Das Fett NICHT rausschneiden, da ihr sonst immer auch noch etwas Haut oder Fleisch mit abschneidet
4. Den Bürzel abtrennen
 - Wer ihn mag kann ihn auch dran lassen, in unserem Fall haben wir ihn abgeschnitten, aufgrund seiner Kalkdrüsen
5. Die Ente von außen & innen kräftig mit Salz würzen und zum Schluss noch innen mit Pfeffer
 - Nach Belieben kann auch ein Wildgewürz genutzt werden, damit allerdings nur innerhalb der Ente würzen!
6. Die **Füllung**: Äpfel und Zwiebeln achteln, anschließend so viel wie möglich in der Ente verteilen und zum Schluss die Öffnung mit einem Zahnstocher verschließen
7. Nun nehmt ihr einen Zahnstocher und stecht auf der Brustseite die Haut überall leicht ein
 - Beim Grillen wird die Haut nach 30-60min nochmal überall leicht eingestochen, da sich die Poren durch die Hitze nach einer gewissen Zeit wieder schließen
8. Die Ente auf den Drehspieß stecken

8.1 OHNE Heckbrenner und Drehspieß

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Gewürzmühlen
- Ikea Koncis Schale mit Rost o.ä.
- Digitales Einstechthermometer
- Zahnstocher
- Marinadenhandschuhe

Zutaten: 2 Portion

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
1	Ganze Ente
2	Äpfel
2	Zwiebel
Ca. 1L	Enten -oder Geflügelfond
etwas	Salz & Pfeffer

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Nehmt eine weibliche Ente, da sie besonders zart und magerer als die Männliche ist

- Pro Kg Ente werden 1 Apfel & 1 Zwiebel benötigt

- den Zahnstocher möglichst weit unten fassen, damit ihr nicht zu tief in die Haut einstecht
- Durch die Löcher in der Haut kann das Fett auf dem Grill austreten, über die Ente laufen und somit wird diese schön knusprig

- Falls ihr keinen Drehspieß oder Heckbrenner besitzt, packt ihr die Ente auf eine Ikea Koncis Schale (Füllen wie unter Punkt 9 beschrieben)
- Die beiden seitlichen Brenner voll aufdrehen, damit die Deckeltemperatur 180-200°C erreicht (für eine optimale Haut)
- Die Ente wird auch so eine perfekte Haut bekommen, knusprig werden und vor allem nicht schwarz

9. MIT Heckbrenner

- Diesen voll aufdrehen (bzw. so regulieren, dass die Deckeltemperatur nicht die 200°C übersteigt)
- Unter die Ente stellt ihr eine Ikea Koncis Schale o.ä. mit ca. 1 L Enten- oder Geflügelfond. Dazu legt ihr noch die evtl. abgeschnittenen Flügel, das abgetrennte Fett oder die Apfel- & Zwiebelreste

10. Bei einer Kerntemperatur von ca. 60°C wird die Ikea Koncis Schale aus dem Grill genommen, sonst bleibt alles wie gehabt

- Ohne Heckbrenner dreht ihr die seitlichen Brenner so hoch, dass ihr nahezu 200°C erreicht, damit die Haut kross werden kann

11. Die Ente ist gar bei einer Kerntemperatur zwischen 80-90°C und

- Ist die Haut schon knusprig und hat eine schöne Bräunung könnt ihr sie bei 80°C oder 85°C runternehmen, ansonsten lasst ihr sie noch etwas länger drauf

12. Die **Sauce**

- Das Suppengemüse gerne schon in die Ikea Koncis Schale legen zum Garen. Im Anschluss, während die Ente ohne die Schale auf dem Grill weiter gart, den Tomatenmark kurz leicht anbraten und mit etwas Zucker karamellisieren. Nun das Suppengemüse, mit dem Gänseklein und der enthaltenen Brühe zum Ablöschen des Tomatenmarks nutzen und ebenfalls den Rotwein hinzugeben
- Anschließend die Gewürze untermengen und das Ganze, so lange wie möglich, köcheln lassen
- Vor dem Servieren, alles durchsieben und fertig ist die Sauce

- achtet darauf, dass unmittelbar unter der Ente keine Brenner an sind und die Temperatur nicht über die 200°C hinaus geht

- Aus dem Saft mit dem herunter getropften Entenfett kann eine leckere Soße gemacht werden (siehe Punkt 12)

- Je niedriger die Kerntemperatur, desto saftiger ist die Ente, ABER auch bei 90°C ist sie noch saftig

Zutaten für die Sauce:

- 1 Entenklein
- 1 Suppengemüse
- 1 Zwiebel
- 1-2 EL Tomatenmark
- Etwas Zucker
- ½ L Brühe
- Ca. 250ml Rotwein
- Etwas Orangen- oder Zitronenabrieb
- Salz & Pfeffer & Piment & Lorbeer