

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Gegrillte Ente Vietnam Art

Anzahl: 4 Portionen

Stichworte: Exotisch, BBQ, Geflügel, Vietnam,

1	Ente, bratfertig	-frisch gerieben
1 Teel.	Paprika, edelsüß	1/2 Teel. Ingwer, gemahlen
	Pfeffer, schwarz	3 Knoblauchzehen
	-frisch gemahlen	2 Essl. Reisschnaps
	Pfeffer	1 Essl. Zucker
1	Prise Zimt	6 Essl. Soja-Sauce
	Muskatnuss	5 Essl. Öl, neutral

Die gut abgespülte Ente mit einem Küchentuch innen und außen gut abtrocknen.

Paprika mit Pfeffer, Zimt, abgeriebener Muskatnuss, Ingwer, dem geschälten, gepressten Knoblauch und dem Reisschnaps, Zucker, Sojasauce und Öl gut vermischen.

Die Marinade über die Ente gießen und diese fest in Alufolie einwickeln. Mindestens 24 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Die Ente abtropfen lassen und die Marinade auffangen.

Den Vogel so auf einem Spieß befestigen, dass er sich gleichmäßig dreht. 60 Minuten grillen. Dabei hin und wieder mit etwas Marinade einstreichen.

Die Ente vor dem Servieren tranchieren.

Als Beilage serviert man Sojakeime, die mit etwas Zitronensaft und Reiswein übergossen werden.