

Zutaten

- 1 ganze Ente
- 2 EL Honig
- 1 TL Paprika geräuchert
- 1 TL Koriandersaat
- 1 TL Fenchelsaat
- 3 Nelken, 2 Sternanis
- 1/2 Zimtstange, 1 Kardamom
- 1 Dose Bier

Hauptgang, vom Grill

Weihnachtsente auf der Dose

Entdecken Sie unser Rezept für eine zarte Weihnachtsente auf der Dose. Perfekt für Ihr Wintergrillen! Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schale von einer Orange, Salz, Pfeffer und Öl
2. Ente vom Fett an Hals und Bürzel befreien. Aus Gewürzen, Honig und Öl eine Paste herstellen und damit das Hähnchen gründlich einreiben (auch von innen) und über Nacht marinieren lassen. Bierdose halb leer trinken :-). Die Ente auf die Dose setzen und bei indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel bei ca. 180 °C 80-90 Minuten grillen. Wenn nötig, kurz vor dem Servieren nochmal bei höchster Stufe knusprig bräunen.