



## Zutaten

- 1 küchenfertige Ente ca. 1,5 kg
- 2 Zwiebeln
- 1 Orange
- 2 EL Honig, Salz und Pfeffer zum Würzen

## Hauptgang

# Knusprige Ente mit Honig

Entdecken Sie unser Rezept für knusprige Ente mit Honig. Perfekt für Ihr Weihnachtsmenü! Jetzt ausprobieren bei Kochateliers!

## So wird's gemacht:

1. Zwiebeln und Orange gut waschen, anschließend achteln. Die Ente von innen mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit den Zwiebeln und der Orange füllen. Die Ente von außen ebenfalls gut würzen und mit der Brustseite in einen Brateinsatz geben. 1 cm hoch Wasser einfüllen und die Ente bei 180 °C ca. 45 Minuten garen, anschließend auf den Rücken drehen und nochmals 45 Minuten garen. Die letzten 5 Minuten die Ente mit der Grillfunktion bräunen und vor dem Servieren kräftig mit Honig bepinseln.