

## Ente nach Pekinger Art II

### Für 4 Personen:

4 EL Honig	10 EL Rotwein-Essig	5 EL Zucker
1 frische Ente	25 ml helle Sojasoße	25 ml dunkle Sojasoße
1 Schuß Sherry	1 TL Walnußöl	

Die Haut der Ente vom Fleisch lösen; aber nicht abziehen. Am besten eignet sich dazu eine kleine, saubere Luftpumpe. Man kann aber auch mit Strohalm Luft zwischen Haut und Fleisch blasen. Anschließend schiebt man zwei Essstäbchen unter die Haut, diese bilden eine Diagonale. Zu beachten ist, dass die Stäbchen auf den Flügeln liegen. Anschließend muss man die Ente für etwa 10 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser tauchen und für 2,5 Stunden ruhen lassen. Durch die Berührung mit dem kochenden Wasser bekommt die Entenhaut eine dunklere Farbe. In der Zwischenzeit Zucker, Honig, Sirup und Essig vermengen. Diese 2,5 Stunden kochen und danach damit die Ente übergießen. Die Ente jetzt nochmal ca. 12 Stunden ruhen lassen und ca. alle 2 Stunden mit dem abgetropften Sud neu bestreichen. Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen.

Eine ofenfeste Form mit Wasser in den Backofen ganz nach unten stellen. Die Ente wird 10 Minuten auf der Brustseite angebraten und anschließend gewendet und weitere 10 Minuten gebraten. Jetzt die Temperatur auf 95°C reduzieren und die Ente für weitere 3 Stunden im Ofen lassen. Regelmäßig mit dem Sud aus der Form übergießen.

NN