

Rezept

Rotgeschmorte China-Ente

Ein Rezept von Rotgeschmorte China-Ente, am 25.04.2024

Zutaten

1 küchenfertige Flugente (ca. 2,2 kg)	Salz
Pfeffer	1 EL China-Gewürz
6 Knoblauchzehen	1 Stück frischer Ingwer (etwa aprikosengroß)
3 EL Öl	3 EL brauner Zucker
1/2 l Hühnerbrühe	150 ml Sojasauce
2 EL Austernsauce	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 5-6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 780 kcal

Zubereitung

1. Die Ente waschen und abtrocknen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer und China-Gewürz einreiben. Knoblauch schälen und halbieren. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Beides in die Ente füllen und 3-4 Std. ruhen lassen.
2. Öl im heißen Wok erhitzen. Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren in 2-3 Min. bräunen. Ente von beiden Seiten in 8 Min. leicht anbraten. Mit der Brust nach unten in den Wok legen. Brühe, Soja- und Austernsauce einrühren. Langsam aufkochen, dann zugedeckt bei schwacher Hitze 2 Std. schmoren lassen. Zwischendurch die Ente umdrehen, nicht bedeckte Teile mit Sud beschöpfen.
3. Ente herausheben, in 10-12 Stücke teilen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Sauce entfetten, durch ein Sieb gießen und zur Ente reichen.