

## **Peking Ya** (Peking Ente)

### Zutaten:

- 1 Ente (ca. 1500 g)
- 3 EL Honig
- ½ Tasse warmes Wasser
- 2 EL Essig
- Sesamöl



### Zubereitung:

Die ausgenommene Ente kurz in kochendes Salzwasser tauchen. Innen und aussen gut abtrocknen und das überschüssige Fett wegschneiden. Durch kräftiges Massieren die Haut vom Körper lösen (mit Ausnahme der Flügel).

Man kann die mühselige Prozedur folgendermassen unterstützen:

Die Ente hinten sorgfältig zunähen. Die Haut vom Hals lösen. Zwischen Haut und Hals ein kleines fingerdickes Plastikrohr schieben und die Ente aufblasen. Dabei massieren und die Haut am Hals zuhalten, damit keine Luft entweichen kann. Diese Behandlung ist notwendig, damit die Haut knusprig wird. Dann die Ente möglichst aufgeblasen, mit zugebundenem Hals an die Luft hängen bis sie trocken ist. Anschliessend Honig, Wasser und Essig mischen und damit die Ente gründlich einreiben. Wieder an einem luftigen Platz zum Trocknen aufhängen.

Den Backofen auf 200° vorheizen und die Ente auf dem Rost 15 Minuten grillieren. Auf 170° reduzieren, Ente wenden und eine weitere Stunde rösten. Hitze auf 200° erhöhen und noch 20 Minuten grillen, dabei einmal mit wenig Sesamöl einpinseln.