Ente á la Peking
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Ente, 16 Frühlingszwiebeln, 400 gr Pfannkuchenteig, 1 Gurke, 4 Teelöffel Honig, 2000 ml kochendes Wasser.

Die Vorbereitungen:

Die gewaschene Ente mit dem kochenden Wasser rundum überbrühen und abtrocknen. Honig mit 1-2 Eßlöffeln heissem Wasser verrühren und die Ente von allen Seiten zweimal mit der Mischung einpinseln. Die Ente rund 6 (sechs!) Stunden (u. Umständen mit Hilfe eines Ventilators) trocknen, bis sich die Haut pergamentartig anfühlt.Gurke schälen, entkernen und in rund 4 cm lange schmale Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, auf 5 cm kürzen und an beiden Enden 3-4 mal einschneiden und in Eiswasser legen, damit sich die Enden blumig öffnen.

Die Zubereitung:

Die Ente im Backofen bei ca. 170 Grad für rund 1 3/4 Stunden garen. Parallel ErdnußSauce und WürzSauce Chinesisch zubereiten, 20-25 Pfannkuchen (ca. 20 cm Durchmesser) in Sesamöl braten und warmstellen.
Alle anderen vorbereiteten Zutaten in kleinen Schüsseln servieren, am Tisch die Ente tranchieren und in einem kleinen Pfannkuchen mit etwas Sauce, Gurke und Frühlingszwiebel genießen.
Guten Appetit!