

Ente mit Orange, Honig und einem Hauch von Zimt

Jedes Land hat seine eigenen traditionellen Gerichte zu Weihnachten. In Irland, im Libanon, in Italien und in Deutschland ist Ente eine der berühmten festlichen Mahlzeiten. Was denken Sie darüber, einmal eine andere Traditionen nach Hause zu bringen? Überraschen Sie Ihre Familie dieses Jahr mit einem neuen Rezept!

Zutaten:

Kasserolle Z-2850B

- 1 ganze Ente, ca. 3 kg
- 2 ganze Knoblauchzehen
- 4 Zwiebeln
- Frische Kräuter nach Ihrem Wunsch - Rosmarin, Thymian
- Honig
- Wein - Rosé
- Zimtstangen
- 5 Orangen
- Fünf-Gewürze-Mix

Zubereitung:

Verwenden Sie die kalte Kasserolle und fügen Sie kein Öl hinzu. Geben Sie Orange, Zwiebel, Rosmarin und Ente in die Kasserolle. Füllen Sie die Ente mit Gewürzkräutern und Orange. Fügen Sie den Knoblauch hinzu. Dann die Ente umdrehen und die Gewürze darauf verteilen. Brechen Sie die Zimtstange in kleine Stücke und fügen Sie diese zusammen mit ein wenig Wein und etwas frisch gepressten Orangensaft hinzu. Setzen Sie dann den Deckel auf.

Stellen Sie die Induktionsplatte für 10 Minuten auf mittlere Temperatur (160 ° C) und dann für 120 Minuten auf 90 ° C.

Nehmen Sie den Deckel ab und bedecken Sie die Ente mit Honig. Sie können die Kasserolle nun ohne Deckel in den Ofen geben. Stellen Sie die Temperatur auf 140 ° C für 15 Minuten, um eine knusprige Haut zu bekommen. Die Ente kocht nun im eigenen Saft und entfaltet so ihr wunderbares Aroma.

Jetzt ist Ihr Weihnachtsgericht bereit um serviert zu werden! Als Beilage sind Ihrer Fantasie keine Grenzen gesetzt: Kürbispüree, Rotkohl, gedünstetes Gemüse passen sehr gut.

Bon appétit!