

knusprige Ente vom Gasgrill

 jahresgriller.de/knusprige-ente/

Ente vom Gasgrill ganz knusprig zubereiten.

Eine Ente ist schon eine leckere Sache. Aber wenn Sie eine Ente ganz knusprig zubereiten, dann ist sie der wahre Gaumenschmaus. So zart und knusprig wird sie im Backofen nicht. Bei uns gibt es nur noch Ente vom Gasgrill.

Die Ente kann man füllen, braucht aber nicht. Wir bevorzugen die letztere Variante.

Wer sie füllen möchte nimmt einen großen Apfel, 100 gr. Backpflaumen und eine Gemüsezwiebel.

Alles in Würfel schneiden und anschließend mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und in der Ente verstauen.

Die Ente mit dem Rub (siehe unten) würzen und einfach auf die Grill Rotisserie stecken und Flügel und Keulen festbinden, damit sie nicht runter hängen und verbrennen.

Der Grill wird auf 160 Grad Celsius vorgeheizt und die Ente wird auf den Drehspieß gesteckt, eine Schale mit Wasser unter die Ente gestellt und der Deckel geschlossen.

Nun muss sie ca. 2 Std. im Grill indirekt gegrillt werden. Dazu die beiden äußeren Brenner des Gasgrills anzünden und die Ente in der Mitte platzieren. Auf dem Kohlegrill wird ein Ring gelegt und ein Ende mit glühender Kohle versehen. Jetzt kann über einen längeren Zeitraum die Temperatur konstant gehalten werden. Der Kohlegrill muss aber einen Deckel haben, den man schließen kann und der Drehspieß arbeiten kann.

Durch die Rotation bleiben die Fleischsäfte in der Ente und durch die relativ niedrige Temperatur wird sie wunderbar zart. Aus dem Bratensaft wird das Fett abgeschöpft und es kann eine Soße hergestellt werden.

Ist sie fertig wird sie geteilt und portionsweise angerichtet werden und mit Kartoffeln, Rotkraut und der Soße serviert werden.

Der Rub für die Ente

- 3TL Salz
- 2TL Pfeffer
- 1TL Knoblauchpulver
- 1TL Zwiebelpulver
- 4TL Paprikapulver (Edelsüß)

- gemischt!

Hat dir das Rezept gefallen?

Um keine Rezepte zu verpassen, folge mir doch auf [Pinterest](#)