



Entenbraten

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Hauptgericht
Zubereitungszeit:	10 Minuten = Zubereitungszeit 90-120 Minute = Grillzeit
Schwierigkeitsgrad:	mittel

Zutaten:

1 Frische Ente (ca. 3 kg)	1 Apfel
1 Zitrone	1 Bund Thymian
Salz	Pfeffer

Zubereitung:

In der Küche: Die Innereien aus der Ente entfernen und die Ente vorsichtig abtrocknen. Den Apfel, die Zitrone und den Thymian abwaschen. Den Apfel grob würfeln und die Zitrone in dicke Scheiben schneiden. Die Ente mit Apfelstücken, Zitronenscheiben und den abgezapften Thymianblättern füllen. Ein paar Thymianzweige zum Braten aufbewahren. Die Ente mit einem Faden umwickeln, damit die Füllung nicht herausfallen kann. Die Thymianzweige unter den um die Ente gewickelten Faden stecken. Die Außenseite mit Salz und Pfeffer würzen. Die Ente am Drehspieß befestigen und die Gabeln festschrauben.

Am Grill: Den Grill auf ca. 180°C bei indirekter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie einen zur Hälfte mit angezündeten Briketts gefüllten Weber-Rapidfire-Anzündkamin. Die Tropfschale unter die Ente stellen. Spieß in den Drehspießmotor stecken, den Grilldeckel schließen und den Motor einschalten. Die Ente ca. 90 Minuten lang garen bzw. so lange, bis die Kerntemperatur ca. 70°C beträgt (die Temperatur steigt während der Ruhezeit weiter).