

Ente in Orangen-Honig-Sauce

Zutaten:

- 1 Ente
- 2 EL Lacandona Honig *
- 1 Zitrone
- etwas Salz und Pfeffer *
- 250 ml Fleischbrühe
- 125 ml Weißwein *
- 1 TL Ingwerpulver *
- 80 gr Mascobado Vollrohrzucker *
- 4 Orangen
- 2 TL Stärkemehl
- 2 EL Grand Marnier

** im Weltladen erhältlich*



Zubereitung:

- 🌐 80 g Mascobado-Vollrohrzucker, 2 Orangen, Zitrone, Stärkemehl und Grand Marnier für die spätere Zubereitung der Sauce beiseite stellen.
- 🌐 Ente gründlich waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen.
- 🌐 Honig, Orangensaft, Salz und Pfeffer mischen. Ente damit bestreichen und in einen Bräter legen.
- 🌐 Brühe, Wein und Ingwerpulver verrühren und dazu geben. Ente in den auf 200° C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 2 Stunden braten.
- 🌐 aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Zum Verzieren:

- 1 Orange in Streifen und Spalten schneiden.

Guten Appetit