



# Bali-Ente

## Indonesisch

### Zutaten für 6 Portionen:

1 Hausente (3 kg)

#### Marinade:

5 Schalotten, grob gehackt

4 Knoblauchzehen grob gehackt

5 cm Ingwer oder Galgant (grob gehackt)

2 TL Macisblüte

2 TL Pfeffermischung (schwarz, weiss, rot, Pimento) oder schwarzen Pfeffer

1 TL Kurkuma

1 TL Koriandersamen

1 TL Kardamomsamen, ohne Schale

1 TL Salz

2-3 TL Sambal Olek oder entsprechend frische rote Chilies

2 TL Fischsauce

Schalotten, Knoblauch, Ingwer,, Fischsauce, Sambal (Chilies) fein hacken (cuttern), Gewürze fein mörsern, alles mischen.

Mischung ohne Fett kurz durchrösten (wichtig!), Ente aussen und innen dick mit der ausgekühlten Masse bestreichen.

In geölte (wichtig!) Alufolie wickeln. Min. 2 h

ziehen lassen. Alufolie an der Unterseite ein bisschen einstechen, damit das Fett abrinnt,

Bei 220 Grad auf Fetttrost (immer etwas

Wasser darunter) setzen, nach 30 min auf ca.

170 reduzieren, pro kg ca. 1 bis 1,5 h braten.

Etwas abkühlen lassen, die Reste der marinade absreifen, Ente zerteilen, unter Grill knusprig braten.

#### Dazu:

Erdnussauce , gelber Reis, Jungzwiebel und gehackte Chili. Gebratene Bananen, gebratene Ananas oder im Sommer indonesischer Fruchtsalat.

**Verfasser:** chefpastinake

Dies ist ein privates Rezept aus dem nur für diesen User sichtbaren Kochbuch auf chefkoch.de.