



www.timskitchen.de

BBQ sitzende Rotwein-Ente

Bierdosenhähnchen deluxe

Zutaten für: 4 Portion

1	Stück	Ente (ca. 2400 g)
125	ml	Rotwein (Cabernet Sauvignon)
2	TL	Beifuß
4	TL	Meersalz



Zubereitungszeit ca.: 3 Stunden

Zubereitung:

Die Ente innen und außen mit kaltem Wasser waschen und gut mit Küchenpapier abtrocknen.

Den Bürzel abschneiden und wegwerfen. Wer später noch eine Sauce zubereiten möchte, kann für den Ansatz die Flügelspitzen und eventuell überstehenden Hals abschneiden und beiseite stellen.

Ich verwende für die Zubereitung einen Geflügelhalter. Wer so einen nicht hat, kann auch ein Glas oder einen Becher verwenden (sollte auf jeden Fall hitzebeständig sein!). Den Geflügelhalter oder das Gefäß dann in eine Reine stellen.

Den Rotwein in den Geflügelhalter/Becher füllen.

Die Ente von außen rundum mit dem Salz einreiben und den Vogel vorsichtig auf seine Halterung setzen. Die obere Öffnung mit einem Stöpsel/Korken verschließen. Dafür eignet sich super ein Weinkorken (aus echtem Kork!).

Den Grill auf 160-180° Celsius aufheizen und die Ente bei indirekter Hitze ca. 2,5 Stunden grillen. Als kleiner Tipp: Für die Grillzeit bei Geflügel, rechne ich immer 1 Stunde pro kg Gewicht.

Die Ente ist gar, wenn sich der Knochen der Keule, bei leichtem Drehen aus den Gelenk löst.