

# gedämpft ENTE gebacken

## Zutaten :

Ente	ca. 2800 gr.
Reiswein	½Tasse
Szetschuan-Pfeffer	gemahlen
Frühlingszwiebeln	1
Ingwer	1 cm
Salz	
Ingwerpulver	
Zimt	

## Zubereitung :

- Ente salzen
- Mit Reiswein und Szetschuan Pfeffer bestreichen.
- Mit etwas Ingwerpulver und Zimt bestreuen
- Eine Stunde ziehen lassen
- Ente zwei Stunden dämpfen.
- Ente herausnehmen
- Brühe aus dem Dampfkocher in einen Becher gießen ( Es bildet sich eine Ölschicht über der Gänsebrühe )
- Ente mit dem Öl bestreichen, und etwa 20 min bei 170°C im Backofen backen, bis sie eine schöne hellbraune Farbe annimmt.
- Ente mit der Brühe übergießen und servieren.