

PEKING ENTE

Zubereiten



Mit den folgenden Schritten gelingt Ihnen die Ente wie im Restaurant:

1. Raus aus dem Tiefkühlfach.
2. Auftauen lassen GANZ WICHTIG!
3. auf dem Grill: indirekte Hitze bei ca. 170-190 Grad für ca. 10-15 Minuten, 2-3 mal wenden
4. im Backrohr: Ober- & Unterhitze mit ca. 170-190 Grad für 20 Minuten
5. Zeitgleich können Sie ihre Beilagen vorbereiten
6. Teller anrichten, etwas Salzen und
7. FERTIG

Guten Appetit!

Mehr Information und tolle Anleitungen
finden Sie auf www.wangfood.at