Gebratene Ente
Ped Yang Naam Phüng

Ped Yang Naam Phüng ist ein thailändisches Gericht, das aus gebratener Ente besteht, die mit einer speziellen Honig-Sauce mariniert wird. Die Ente wird mit einer Mischung aus Knoblauch, Koriander, Salz, Pfeffer, süßer Sojasauce, Honig, Reisessig und Zucker gewürzt. Diese Kombination verleiht der Ente einen süßen und würzigen Geschmack, der sie besonders lecker macht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 2 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 120 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Ente (2,2 kg)
10 Zehen(n) Knoblauch
3 Zweig(e) Koriander
½ TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz
3 EL Ketjap manis
3 EL Honig
5 EL Reisessig
3 EL Zucker
1 Chilischote(n) rot

Vorbereitung

Die Ente mit Wasser gründlich abspülen und innen säubern. Knoblauch schälen, Koriander waschen, trocken tupfen und beides mit Salz und Pfeffer im Mörser zu einer Paste zerstoßen. In eine kleine Schüssel umfüllen, mit 1 EL Sojasauce und dem Honig verrühren. Ente mit dieser Paste innen und außen einreiben und etwa 2 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort marinieren lassen.

Zubereitung

Den Essig mit 2 EL Sojasauce und Zucker in einen kleinen Topf geben, kurz aufkochen und wieder abkühlen lassen. Die Chili waschen, entstielen und in feine Ringe schneiden (Hände waschen nicht vergessen!). Die Chiliringe zu der Essigsauce geben. Den Backofen auf 190° (Gas Stufe 3) vorheizen, und die Ente in die Mitte auf einen Gitterrost mit Fettpfanne darunter legen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 180° verringern und die Ente weitere 80 bis 90 Minuten weiter braten. Dabei ab und zu wenden und mit ausgetretenem Fett übergießen. Die Ente tranchieren und mit der Essigsauce servieren. Anmerkung: Diese gebratene Ente ist ein Grundrezept, das Sie für weitere Gerichte benötigen. Sollte die Ente zu dunkel werden, decken Sie sie mit Alufolie ab.

© 2026 coquina.de