

ENTE ODER HUHN MIT HONIG IM OFEN

Ungefähr 2 kg Ente oder Huhn
1 Tectasse Hühnerbrühe
3 ½ EL trockener Rotwein
4 EL Blütenhonig
1 TL Salz
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL Thymian
½ TL getrockneter
Lavendel
1 EL Butter



1. Die Ente oder das Huhn gut waschen. Das Fett von Bauch, Hals und unteren Körperteilen entfernen. Mit etwas saugfähigem Küchenpapier das Fleisch abwischen.
2. In der Gewürzmühle oder dem Mörser Salz, Pfeffer, Thymian und Lavendel zu einer Gewürzmischung verarbeiten und damit das Innere und Äussere der Ente oder des Huhns bestreichen.
3. Die Ente oder das Huhn in eine antihafbeschichtete Pfanne legen, und zwar so, dass die Brust nach oben zu liegen kommt. Auf der mittleren Ofenrille bei 180 Grad 1 ½ Stunden braten.
4. Die Ente auf eine Platte bringen. Ihren Saft in eine Schale gießen und 10 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Löffel das Fett, das an die Oberfläche gestiegen ist, entfernen. Den Saft wieder ins Ofenblech zurückgießen, die Hühnerbrühe dazugeben und den Wein, das Salz sowie die Butter hinzufügen. Die Ente, diesmal mit der Brust nach unten, ins Blech legen und die ganze Oberfläche mit dem Honig bestreichen (für diese Prozedur eignet sich ein Pinsel).
5. Bei 180 Grad 25 Minuten braten, bis die Ente oder das Huhn knusprig geworden sind. Die Ente auf einer Platte anrichten und warm halten. Den Saft in ein Soßenpfännchen gießen und auf starkem Feuer 8 Minuten kochen, bis sie eindickt. Die Ente oder das Huhn zusammen mit der Soße warm servieren.

