

# Ente vom Drehspieß

## Zutaten:

1 handelsübliche Bio-Ente (ca.3KG)

Rub aus Paprika (edelsüß), Pfeffer, Salz, Chilipulver, Rosmarin (gemahlen), Beifuß (gemahlen)

Für die Füllung:

1 Packung Backpflaumen

2 Zwiebeln

2 große Äpfel, am besten Boskop

Beifuß, Majoran, Salz, Pfeffer

## Zubereitung

Die Ente innen und außen gut abspülen und abtrocknen.

Dann das (oder heißt das den?)Rub mit den Händen gleichmäßig auf der Ente verteilen.

Für die Füllung die Backpflaumen halbieren, die Äpfel und die Zwiebeln grob schneiden und eine Schüssel geben. Die Füllung mit Beifuß, Majoran und gut Salz und Pfeffer durchmischen und ein bisschen setzen lassen.

Dann die Ente damit füllen und alle Öffnungen der Ente mit Zahnstocher verschließen. Dann die Ente auf dem Drehspieß montieren und bei 180°C indirekt auf den Grill.

Unter die Ente eine Schale mit einer Mischung aus Bier, Wasser und ggf. Suppengrün drunter stellen.

Man rechnet pro KG Ente mit ca. 1h Garzeit. Aus dem austretenden Saft kann eine tolle Sauce abgebunden werden.

