

Mandarinen Schalen - Marinade für Bratente

Kategorien: Marinade, Land, China

Zutaten für: 1 Rezept

	Mandarinschale, getrocknet
	Von 2 Mandarinen
2	Knoblauchzehen
8	Essl. Brühe, heiß
3	Essl. Sojasauce
1/2	Teel. Salz
	Pfeffer; a.d.M.

Anleitung:

Mandarinschalen 30 Minuten in Wasser einweichen, dann fein hacken. Knoblauch zerdrücken und mit den Mandarinschalen mischen.

Heiße Brühe sowie die restliche Zutaten zufügen und alles gründlich verrühren.

Ente in eine passende Form geben, mit der Marinade übergießen und 2 Stunden lang ziehen lassen. Dabei alle 30 Minuten umwenden.