

*Zutaten (für 4 Personen)*

- 1 Orange
- 1 Ente, ca. 1,9 kg
- 2 EL Sojasoße
- 2 EL Honig
- 2 EL Orangensaft
- Thymianblätter
- Salz, Pfeffer
- 600 g Süßkartoffeln
- 3 EL Pflanzenöl



**Zubereitung**

Orange waschen, achtern und in die Ente füllen. Honig, Sojasoße, Orangensaft und Thymian verrühren, dann salzen und pfeffern. Ente damit bestreichen, in einer Aluschale im geschlossenen Grill bei 170 °C ca. 2 Stunden garen. Dabei Wasser in eine Schale füllen und in den Grill stellen. Ente mehrfach wenden. Kartoffeln waschen, achtern, mit Öl mischen, salzen und ca. 35 Minuten auf dem Grill mitgaren.