

## Julanka (för 4-6 Personer)

Förra året grillade vi anka på vår Q200 gasgrill.

### Förberedningstid:

Ca 2 timmar.

### Grilltid:

Ca: 2,5 till 3 timmar

### Recept (opskrift):

- En hel Anka 2,5 – 3 Kg
- Salt, peppar, mejram (för ankans hud)  
Helst med fäsk bryten peppar

### För lådan:

Orangejus (färsk pressat)

### Fyllningen:

- 2 äpple, plommon

### Spätzle (Nudlar):

500 g Vetemjöl

2-3 ägg

Salt, Pepper

2,5 dl vatten

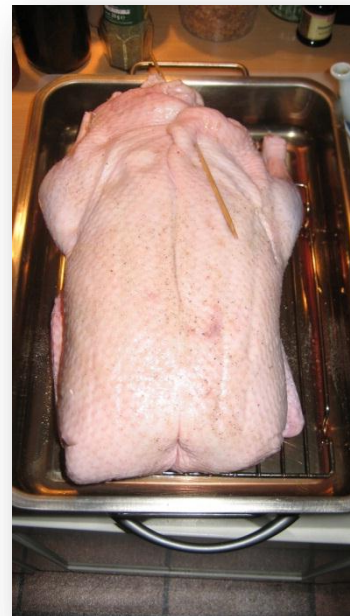
### Redskap:

- Weber Q 200 grill
- Rostfritt skål med rist.  
Vi använde ett skål från Ikea
- Köttermometer

Grilltid ca 3 timmar vid 0 grader, Q 200 på halv (ca 200 grader)



Färdig rätt



Ankan i skålet



Fyllning: Äpple och plommon

**Bilaga:**

Spätzle (tyska nudlar från södra Tyskland) och rödkål.

Ankan tas ur kylskålet och kryddas noga med salt, peppar och mejram. Äpplen skalas och skäras i bitar. Äpplen och plommon fylls i ankans kavitet. Halsan sys ihop så att fyllningen inte faller ur kaviteten.



Pressa Spätzle

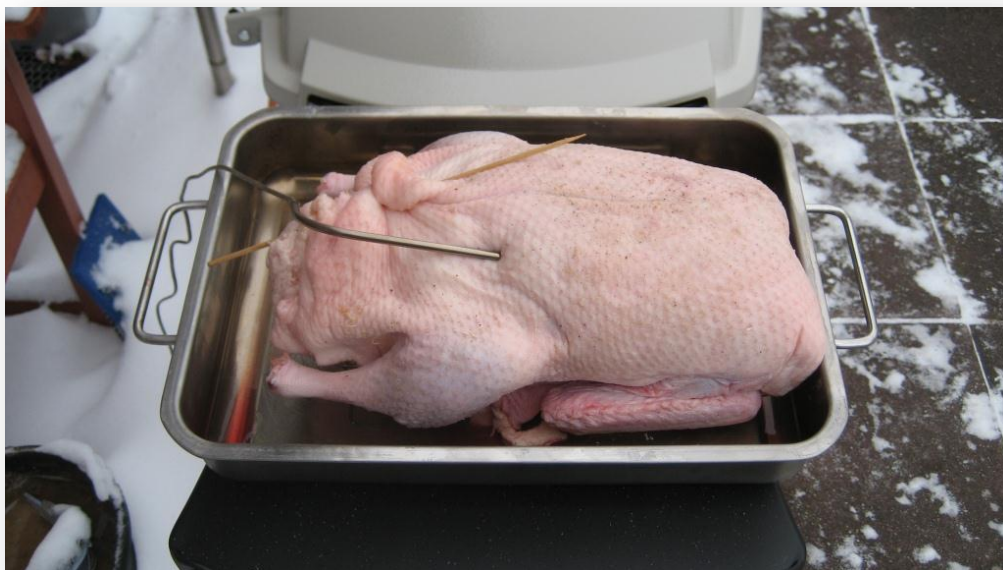
Låt ankan stå i rummet ca en timme.

Orangjus pressas ur en eller två oranger. Häll saft blandad med lite vatten i skålet. Lägg ristet i skålet och ankan ovanpå, bröst uppåt. Stick termometerens nål i ankan så att den inte kommer i kontakt med bröstbenet. Glöm inte att kolla vätskenivån ca varje 45 minuter. Pensla saften i skålet över huden samtidigt. Vätskan säkerställer att köttet blir ritkig saftig.

Skär rödkålen enligt önskan upp i små eller grövre bitar. Vi föredrar grövre bitar. Kålen kokas i en srör gryta och kommer att sjunkas ihop jejljt. Bifoga lite äpple och fett, det ger en bra smak.



Förbederd kål och lök



Ankan med termometer nål

Värm upp grillen ca. 40 minuter så att gjutjärnsristet blir jämnt varmt.

***Spätzle: (kommer sist där ankan är nästan klar, ca en halv timma innan)***

Blanda ihop ingredienserna och rör deget så länge till den slår blåsor. Låt stå ca. 30 minuter. Ta en stor gryta med saltvatten (ca 5 l). Ställ en stekpanna bredvid på spisspjällen.

Kok upp vatten och blanda med salt. Pressa degen genom en nudelpress direkt in i vattnet. När nudlaerna är klara efter en liten stund simmar de på ytan. Tar de ur vattnet på lägg dem i stekpannan. Fortsätt tills allt deg är använt.

Stek nudlarna kort med lite smör i pannan tills de blir lätt brun.

Grillen har stått framför byggnaden och det luktade riktigt gott hela tiden. Webern gill termometer talade om (i ordens mening) när fågeln var klar.

Mest komplex var synkronisationen med nudlarna. Men med hjälp av termometern blev det enklare.

**Glad / God jul!**



Grillning på gång



Termometer