

Ente "asiatisch"

Zubereitet mit: Pfanni

ca. 150 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 1 küchenfertige Ente
- Jodsalz
- Pfeffer
- 1 walnussgroßes Stück Ingwer
- 150 g getrocknete Feigen
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 1 Stück Zitronengras
- Holzspieße oder Küchenfaden
- 1 Packung PFANNI Kartoffel Knödel der Klassiker halb & halb
- 1 EL Cashewkerne
- 2-3 EL Sojasauce
- 1-2 EL Honig
- 3 EL MONDAMIN Saucenbinder zum Andicken von dunklen Saucen

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3212 kJ
Energie (Kilokalorien):	767 kcal
Fett:	20 g
davon gesättigte Fettsäuren:	6,7 g
Kohlenhydrate:	86 g
davon Zucker:	46 g
Ballaststoffe:	14 g
Eiweiß:	51 g
Salz:	3,1 g

Zubereitung

1. Ente innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Ingwer schälen und hacken. Ingwer, 150 g Feigen, 150 g Aprikosen und Zitronengras mischen und damit die Ente füllen. Zunähen oder mit Holzspießchen zustecken.

2. Ente mit der Brust nach unten auf einen Bratrost legen. Boden eines tiefen Backblechs (Fettpfanne) mit

Wasser bedecken und unter den Rost schieben. Ente "asiatisch" im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 175 °C) 40 Minuten braten. Ente umdrehen und weitere ca. 1 Stunde und 20 Minuten braten. Während des Bratens die Ente mehrmals mit Bratenfond begießen. Falls zu wenig Bratenfond abfällt, etwas heißes Wasser nachgießen.

3. Pfanni Knödel in einen Topf mit kaltem, gesalzenem Wasser geben, kurz sprudelnd aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Knödel herausnehmen.

4. 1 EL Cashewkerne hacken und mit 2 EL Sojasauce und 1 EL Honig verrühren. 10 Minuten vor Garzeitende Ente damit einstreichen. Ente herausnehmen und warm stellen. Bratenfond entfetten, mit Wasser zu 300 ml Flüssigkeit aufgießen und aufkochen. 3 EL Mondamin Saucenbinder einrühren und 1 Minute kochen lassen. Sauce mit Salz, Pfeffer, Sojasauce und Honig abschmecken. Ente "asiatisch" mit Knödeln, Füllung und Sauce servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Dazu passen Zuckerschoten.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Backzeit: 120 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen