

Enteneintopf mit Griessgnocchi

Gesamtzeit **150 Min.**

ZUTATEN

6 Portion(en)

Für den Eintopf:

200 g entsteinte Backpflaumen

2 kg Enten

1 Bund Suppengrün

Pfeffer

Piment (gemahlen)

1 EL Geflügelbrühpulver

200 ml Kikkoman natürlich
gebraute Sojasauce

150 g Karotten

150 g Lauch

150 g Sellerie

1 EL Koriander

Für die Griessgnocchi:

150 g Kartoffeln

50 g Mehl

100 g Hähnchenbrüste ohne

Haut und Knochen

Salz

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Backpflaumen einen Tag vorher in die Kikkoman Sojasauce einlegen.

Schritt 2

Für die Griessgnocchi alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten, zu fingerdicken Rollen formen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Schritt 3

In kochendem Salzwasser knapp unter dem Siedepunkt kochen lassen, abschöpfen und kalt abschrecken.

Schritt 4

Ente waschen, in einem entsprechend großen Topf mit ca. 3 Liter Wasser ansetzen.

Schritt 5

Wenn das Wasser anfängt zu kochen, die Gewürze, das Brühpulver und das Suppengrün zugeben und die Ente ungefähr 1 Stunde köcheln lassen.

Schritt 6

Die Ente aus dem Kochtopf nehmen, die Brühe passieren und mit Hilfe eines Saucenlöffels überschüssiges Fett abschöpfen, ein wenig Fett aufbewahren.

Schritt 7

Fleisch enthäuten, von den Knochen lösen und würfeln.

Schritt 8

Das Gemüse in 1 EL Entenfett leicht anschwitzen, mit 1 Liter Brühe und dem Backpflaumen-Sojafond auffüllen, weich kochen.

Schritt 9

Kurz vor Ende der Garzeit Ente, Backpflaumen und die Grießgnocchi zugeben, den Koriander einstreuen.