

# 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.