

Ente mit Süßkartoffeln



Foto: Lucky Dragon - Fotolia.com

Zubereitung:

Für die **Ente mit Süßkartoffeln** den Knoblauch sehr fein hacken, mit etwas Salz bestreuen und mit dem Messer zu einer Paste zerdrücken. Den Ingwer fein reiben und beides in einer kleinen Schüssel mit Reiswein, Sojasauce, Fünf-Gewürze-Pulver und braunem Zucker gut verrühren. Die Ente mit der Marinade innen und außen gut einreiben und 1 Stunde marinieren.

In einer passenden Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen und die Ente darin rundum goldbraun anbraten. Die Ente herausheben, in einen Bratentopf (mit Deckel) geben und so viel Wasser zugießen, dass die Ente mindestens zu einem Drittel im Wasser liegt. Den Tofu mit Zucker verrühren und in das Wasser einrühren. Deckel aufsetzen, Wasser zum Kochen bringen und die Ente dann bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 Stunden weichdünsten.

Währenddessen die Ente einige Male wenden und bei Bedarf Wasser zugießen. Etwa 30 Minuten vor Garungsende die in mundgerechte Stücke geschnittenen Süßkartoffeln zugeben. Die fertig gegarte Ente herausheben, tranchieren und anrichten. Mit etwas Sauce beträufeln, die Süßkartoffeln dazugeben und mit gehackten Frühlingszwiebeln bestreuen.

Tipp:

Sollten gerade Maroni Saison haben, so können die Süßkartoffeln zum Teil oder zur Gänze durch vorgekochte Maroni ersetzt werden.



Quelle:
Die Asiatische Küche
KIM & Christoph Wagner

Kochdauer: Mehr als 60 min

Schwierigkeit: Hobby-Koch

Menüart: Hauptspeise

Region: China

Eigenschaften: für Feinschmecker

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Ente
- Süßkartoffeln nach Belieben
- 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver
- 1 Prise Brauner Zucker für die Marinade
- 1 EL Shaoxing-Reiswein
- 1,5 EL Helle Sojasauce
- 1 Stück (2-3 cm) Ingwer
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 3 EL Roter Tofu
- 1,5 TL Brauner Zucker
- 2 TL Zucker
- Salz
- Gehackte Frühlingszwiebeln zum Garnieren
- Erdnussöl zum Braten