Ente mit Süßkartoffeln

Das klassische Rezept raffiniert abgewandelt: Die Ente mit Süßkartoffeln wird mit Ingwer, Tofu und asiatischen Gewürzen wunderbar aromatisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 1,8 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

1 Stk.	Ente
200 g	Süßkartoffeln
1 TL	Fünf-Gewürze-Pulver
1 Prise	Zucker (braunen)
1 EL	Reiswein
1 EL	Sojasauce
1 Stk.	Ingwer
4 Stk.	Knoblauchzehe
3 EL	Tofu
1 TL	Zucker (braunen)
2 TL	Zucker
1 Prise	Salz
2 Stk.	Frühlingszwiebeln (zum Garnieren)
1 EL	Erdnussöl

Zubereitung

1. Zu Beginn für die **Ente mit Süßkartoffeln** den Knoblauch in kleine Stückchen hacken. Etwas Salz zu dem gehackten Knoblauch geben und die Mischung mithilfe eines Messers zerdrücken, sodass eine breiige Paste entsteht. Pulver, dem Reiswein, dem braunen Zucker und der Sojasauce vermischen. Die Marinade 5 Minuten ruhen lassen, dann die Ente damit einreiben (von innen und außen) und für ca. eine Stunde marinieren lassen.

2. Jetzt ein bisschen Erdnussöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Ente im Öl von allen Seiten anbraten, bis sie eine goldbraune Farbe hat. Dann die Ente in einen verschließbaren Bratentopf legen, den Bratentopf mit Wasser auffüllen, bis die Ente zu einem Drittel bedeckt ist. Nun Zucker und Tofu vermischen und zu dem Wasser hinzufügen.

3. Das Wasser in dem Bratentopf mit geschlossenem Deckel zum Kochen bringen und die Ente in ca. 90 Minuten bei mittlerer Hitze weich dünsten. Während der Dünstzeit die Ente mehrere Male mit Wasser begießen und einige Male wenden.

4. Die in Stücke geschnittenen Süßkartoffeln ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit hinzugeben. Die fertige Ente mit einem passenden Messer tranchieren und auf vorgewärmten Tellern mit den Süßkartoffeln und der Sauce anrichten. Die gehackten Frühlingszwiebeln dekorativ über die Süßkartoffeln geben.

Tipp

Als Beilage zur Ente mit Süßkartoffeln eignet sich Gemüse sehr gut.