



## Knusprig gebratene Ente

### Xiang su yū

Knusprig gebratene Ente (Xiang su yā) ist ein beliebtes chinesisches Gericht, das für seine knusprige Haut und zarte Fleischtextur bekannt ist. Dabei wird die Ente in Öl knusprig braun ausgebacken und mit verschiedenen Gemüsen in Sauce serviert.

Herkunft: China

Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitungszeit: 45 Minuten

### Zutaten für 4 Portionen

500 g Entenbrust mit Haut  
4 Winterpilze / Shiitake  
3 Karotte(n)  
1 Paprika rot  
1 Paprika grün  
4 Frühlingszwiebel(n)  
100 g Champignons  
150 g Bohnensprossen  
2 EL Maismehl  
½ Liter Pflanzenöl zum Frittieren  
4 EL Sojasauce hell  
1 Prise Salz  
1 EL Sesamöl zum Abschmecken  
½ TL Pfeffer schwarz  
200 ml Hühnerbrühe

### Vorbereitung

Die Pilze mit ½ l warmem Wasser bedeckt etwa 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit das Entenbrustfleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die Karotten schälen und in feine Stifte schneiden. Die Paprikaschoten putzen, vierteln, waschen und quer in feine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 1 cm lange Stücke schneiden. Die Champignons mit einem feuchten Küchentuch abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Bohnensprossen waschen und abtropfen lassen. Die Pilze aus dem Sud nehmen, die Stiele abschneiden. Die Pilze in schmale Streifen schneiden. Das Maismehl in etwas Wasser verrühren.

### Zubereitung

Etwa 2 Esslöffel Sojaöl erhitzen. Die Frühlingszwiebeln darin anbraten, dann nach und nach die Karotten, die Paprikaschoten und die Pilze dazugeben und kurz pfannenrühren. Die Hühnerbrühe zum Gemüse gießen. Die Champignons und die Bohnensprossen dazugeben. Das Gemüse mit Sojasauce, Salz und Sesamöl würzen. Das Maismehl dazugeben und die Sauce einmal aufkochen lassen. Das Gemüse herausnehmen und warm stellen. Reichlich Öl zum Frittieren erhitzen. Die

Entenstücke nach und nach in etwa 6 Minuten knusprig braun ausbacken. Die Stücke anschließend salzen und pfeffern, auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten, mit dem Gemüse umlegen und das Ganze sofort servieren.

Tipp: Besonders knusprig wird die Ente, wenn Sie die Brust bei 200°C im Backofen ¼ Stunde vorbraten.