# Enteneintopf mit Klößchen

**Ausländische Küche » Asiatische Küche » Vor-Suppen**

## Zutaten (4 Personen)

- » 200g Backpflaumen
- » 200ml Sojasoße
- » 150g gek. Kartoffel(n)
- » 50g Mehl
- » 100g Grieß
- » Salz
- » 1 Ei(er)
- » 1 Ente(n)
- » 1 Bd. Suppengrün
- » 1 TL Pfefferkörner
- » 1 TL Piment
- » 1 EL Instant-Hühner-Brühe
- » 150g Möhre(n)
- » 150g Sellerie
- » 150g Porree

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
11-15€

**Zubereitungszeit**
über 120min

## Zubereitung

1. Am Vortag Backpflaumen halbieren und in der Sojasoße einlegen.

2. Mit Schale gekochte Kartoffeln pellen und durch die Presse drücken. Mit Mehl, Grieß, Salz und Ei verkneten. Teig zu fingerdicken Rollen formen, in 1cm lange Stücke schneiden und in siedendem Salzwasser 3min garen. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

3. Ente abbrausen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Suppengrün abbrausen, putzen, zerkleinern, mit Pfeffer- und Pimentkörnern sowie Brühe zur Ente geben. Alles ca. 60min köcheln lassen.

4. Ente herausnehmen, das Fleisch auslösen, würfeln. Brühe passieren, entfetten. Fein gewürfeltes Gemüse in 1EL Entenfett andünsten, mit Brühe und Einweichflüssigkeit der Backpflaumen auffüllen, gar dünsten. Ente, Pflaumen, Klößchen zufügen, miterhitzen. Evtl. mit Koriandergrün garnieren.

Nährwerte: 2100kcal/E153g/F135g/KH71g pro Portion

angelegt am: 07.12.2005 Rezept-Nr: 1955

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke