

# Kochen mit Klaus

## Entenbrust auf gebratenen Nudeln (🌶️)

Zutaten: (Für 5-6 Personen)

- 3 -Entenbrüste (à 400 g), Salz, Pfeffer, 30 g Ingwer, 3 Zwiebeln, 3 Eier
- 500 g Paprika-Mix, 2 Chili, 3 Knobizehen, 1 Bund Lauchzwiebeln,
- 250 g Zuckerschoten, 125 ml Gemüsebrühe, Soja- & Austernsauce,
- 260 g Mie-Nudeln, je 1 Glas Bambussprossen & Stockschwämmchen

### Zubereitung:

1. Entenbrusthaut quer einschneiden, salzen u. pfeffern. Gemüse putzen, bzw. schälen. Ingwer u. Knobis u. 1 Chili fein hacken. Paprika grob würfeln, Zwiebel achtern, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Sprossen u. Pilze abgießen.



2. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten ohne Öl knusprig anbraten, wenden u. noch 3 Min. braten. Herausnehmen, in eine Auflaufform legen u. bei 200°C ca. 40 Min. im Ofen braten. Immer wieder mit auslaufendem Fett bestreichen. Mit Grill die Haut knusprig braten.



3. Eiernudeln nach Angabe zubereiten. Zwiebeln im Bratfett andünsten, Ingwer, Knobis, Chili, Paprika, Lauchzwiebeln, Sprossen u. Zuckerschoten zugeben u. mitbraten. Mit Soja-, Austernsauce u. Brühe ablöschen, mit Nudeln u. Pilzen vermengen. Vom Herd nehmen, Eier einrühren. Entenbrüste in Scheiben schneiden u. darauf anrichten.



*Tipp des Chaoten: Mit Chilischote garniert servieren.*



Erstellt von Klaus am 14.12.2013