

# Kochen mit Klaus

## Szechuan-Ente

**Zutaten: (Für 5-6 Personen)**

- 1 ganze Ente, 2 Entenkeulen, Salz, 2 TL Fünfgewürzpulver, Sesamöl,
- Szechuanpfeffer, Sojasauce, 3 Knobizehen, 30 g Ingwer, 3 Möhren,
- Chiliöl, 1 TL brauner Zucker, 2 Zwiebeln, 1 Stange Lauch, Pfeffer,
- 500 g Paprika, 300 ml Gemüsebrühe, 50 g Cashewkerne, 1 TL Stärke

**Zubereitung:**

1. Szechuan im Mörser zerstoßen. Ente in einer Fettpfanne mit kochendem Wasser übergießen u. bei 150°C je Seite 25 Min garen. Keulen zugeben, ebenfalls übergießen, weitere 20 Min. garen. Ente vierteln.



2. Gemüse putzen, Zwiebeln achteln, Lauch in breite Ringe schneiden. Paprika grob, Knob & Ingwer fein würfeln. Möhren in Spalten schneiden. Stärke mit 30 ml Sojasauce verrühren.



3. Ententeile mit Salz, Szechuanpfeffer u. Fünfgewürzpulver kräftig würzen auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im vorgeh. Ofen bei 170°C 2,5 Std. garen. Haut immer wieder mit dem austretenden Fett bepinseln. 5 EL Sesamöl, Pfeffer, Sojasauce u. Zucker verrühren. Ente damit immer wieder bestreichen.



4. Chiliöl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse darin 10 Min. anbraten. Brühe angießen, weitere 10 Min. köcheln lassen. Cashewkerne unterheben, mit Salz, Pfeffer u. Fünfgewürzpulver würzen. Mit angerührter Stärke leicht binden. Gemüse mit den Ententeilen dekorativ zur Beilage anrichten u. sofort servieren.

*Tipp des Chaoten: Dazu Basmati-Reis servieren.*

