

Eintopf mit Enten-Keulen und Zimt

Für 2 Personen

2 Entenkeulen	2 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen
2 kleine Karotten	1 TL Korianderkörner	1 TL Kreuzkümmel
1/2 EL Bohnenkraut	1 EL Orangenschale	1 kleine Zimtstange
1 EL Majoran	1 EL fein geriebener Ingwer	Salz, Piment d'Espelette
1 EL Sojasauce	2 junge Lauchstangen	1 Bund Koriander

Für die Nudeln:

125 g Hartweizengrieß	25 g griffiges Mehl	1 Ei
2 Eigelbe	1 TL Olivenöl	

Für die Nudeln Hartweizengrieß, Mehl, Ei, Eigelb und Olivenöl zu einem glatten Teig verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann den Nudelteig dünn ausrollen, in 1 cm breite Nudeln schneiden und auf einem bemehlten Blech antrocknen lassen. Entenkeulen mit einem Liter Wasser aufkochen. Die Keulen sollten bedeckt sein. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Karotten schälen. Gemüse zu den Entenkeulen geben. Koriander und Kreuzkümmel mörsern, mit Bohnenkraut, Orangenschale, Zimtstange, Majoran und geriebenen Ingwer zum Eintopf geben. Den Sud ca. 2 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen lassen, dabei Fett und Schaum immer wieder abschöpfen. Mit Salz, Piment d'Espelette und Sojasauce würzen. Brühe passieren und entfetten. Entenfleisch vom Knochen lösen und portionieren. Karotten und Zwiebeln klein schneiden. Fleisch und Gemüse in Suppenschale geben. Die Nudeln im Entenfond gar kochen. Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Koriander waschen, trocken schütteln und hacken. Die Schälchen mit dem Entenfond und den Nudeln auffüllen. Mit den Lauchröllchen und frischem Koriander bestreuen.

Jörg Sackmann 29. Januar 2013