

Enteneintopf

Zutaten für die Suppe:

200g	Backpflaumen
1 (2 kg)	Ente
1 Bund	Suppengrün
	Geflügelbrühpulver
150 g	Karotten
150 g	Lauch
150 g	Sellerie
1 EL	Gehackter Koriander
	Gewürze

Zutaten für die Gnocchi:

300 g	Gekochte und erkaltet durchgedrückte Kartoffeln
100 g	Mehl
200 g	Hartweizengrieß
2	Eier
	Salz

Experimentiervorschrift:

Suppe:

Ente waschen und mit Wasser (2,5 L), den Gewürzen, Brühpulver und Suppengrün ansetzen und etwa 30 min im Schnellkochtopf köcheln.

Das Gemüse klein schneiden und im Entenfett anbraten, dann die Brühe dazu und das Gemüse weich kochen. Das Entenfleisch klein schneiden und dazugeben.

Gnocchi:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und fingerdicke Rollen formen. Etwa 1 cm dicke Scheiben abschneiden und in Salzwasser garen.