Gebratene Ente mit Doppelgeschmack
shuūng wèi kaoyū

Gebratene Ente mit Doppelgeschmack (shuūng wèi kaoyū) ist ein chinesisches Gericht, das für seine einzigartige Kombination aus zwei verschiedenen Geschmacksrichtungen bekannt ist: süß und würzig. Die Ente wird knusprig gebraten und mit einer speziellen Sauce serviert, die sowohl süße als auch würzige Aromen vereint.Der Geschmack ist reichhaltig und komplex, mit einer knusprigen Haut und zartem Fleisch im Inneren. Die süße Komponente der Sauce kann aus Zutaten wie Honig oder Zucker bestehen, während die würzige Note oft durch Sojasauce, Ingwer und Schnittlauch erreicht wird.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Geflügelgerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 6 Portionen
1 Ente (1,5 kg)
50 g Champignons
½ Paprika grün
½ Paprika rot
25 g Erbsen
1 Tomate(n)
1 EL Sojasauce hell
1 TL Sojasauce dunkel
2 TL Zucker
4 TL Kartoffelmehl
400 ml Fleischbrühe
¼ TL Glutamat
15 ml Reiswein
1 Prise Salz
6 EL Tomatenmark
2 EL Sambal Oelek
50 g Weizenmehl
50 ml Wasser
1 TL Schnittlauch
1 cm Ingwer
¼ Sternanis gemahlen
1 Prise Pfeffer

Vorbereitung
Die Ente innen und außen waschen. Etwa 2 l Wasser in einen Topf geben, mit Schnittlauch, Ingwer, Sternanis, Reiswein und 3 TL Salz würzen und zum Kochen bringen. Die Ente hineinlegen, 25 Minuten darin kochen, dann umdrehen und wieder 15 Minuten kochen, herausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit die Paprika und Tomate in Stücke schneiden.

© 2026 coquina.de

Zubereitung

Die Knochen der Ente vom Fleisch lösen. Zuerst die Flügel abschneiden, dann an der Brust und am Rücken jeweils von oben nach unten schneiden, den Unterschenkel abschneiden. Anschließend von der Stelle der Brust aus das Fleisch von den Knochen lösen, zum Schluss den Knochen des Oberschenkels von Fleisch lösen. Die Hautseite der zwei Stücke Entenfleisch mit dunkler Sojasauce einreiben. Das Mehl mit mit Wasser verrühren, eine Prise Salz und etwas Pfeffer zugeben und daraus einen Brei machen. Die Fleischseite der Ente mit dem Brei einreiben. Eine Menge Öl in einen Topf geben und heiß werden lassen, bis etwa 150 Grad. Das Entefleisch mit der Hautseite nach unten ins Öl geben, etwa 3 bis 4 Minuten frittieren, bis die Haut zerrissen ist, dann herausnehmen, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und auf einen Teller geben. In der Pfanne grünen und roten Paprika und die Hälfte der Champignons mit der Hälfte der Brühe, Sambal Oelek, 1 TL Zucker, Glutamat, heller Sojasauce, etwas dunkler Sojasauce und der Hälfte der Speisestärke mischen, zum Kochen bringen und daraus eine scharfe Sauce machen. In einer anderen Pfanne eine Tomate, Erbsen und die andere Hälfte der Champignons und Brühe, Tomatenmark, 1 TL Zucker, einer Prise Salz und der restlichen Speisestärke mischen, zum Kochen bringen und daraus eine Tomatensoße machen.

© 2026 coquina.de