

Ente mit breiten Nudeln

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 2½ Stunde
Zubereitungszeit: 90 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4
Ente	St.	1
Olivenöl oder Butter	EL	3
magerer Pancetta / luftgetr. Bauchspeck	g	50
Karotte	St.	1
Bund Petersilie	St.	1
Lorbeerblatt	St.	1
Salbeiblätter	St.	2
Thymian, Salz und Pfeffer		
Weißwein	ml	200
Tomatenpüree	EL	2
Butter	EL	2
geriebener Parmesankäse	EL	5
Papardelle, 2 Finger breite Bandnudeln	g	400
Zwiebel	St.	1

VORBEREITEN:

1. Ente säubern, waschen, in gleiche Stücke teilen.
2. Pancetta in Scheiben schneiden.
3. Möhre, Zwiebel und Petersilie hacken.
4. Tomatenpüree in heißem Wasser auflösen.

5. Parmesan reiben.

ZUBEREITUNG:

1. Öl, Pancetta, Möhren Zwiebeln, Thymian und Petersilie in Kasserolle legen, Ente darüber. Salzen und pfeffern. Ente anbraten.
2. Nach und nach Wein zugießen und verdampfen lassen. Aufgelöstes Tomatenpüree übergießen.
3. Sehr langsam schmoren lassen.
4. Wenn Ente gar, Ententeile herausnehmen und warm stellen.
5. Überschüssiges Fett von Soße abschöpfen. Durch Sieb passieren. Kalte Butter unterschlagen. Nachwürzen.
6. Entenleber, so vorhanden, in feine Streifen schneiden, kurz mitbraten und später püriert zur Soße geben.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Papardelle mit Parmesan und Linsen oder geschmorte grüne Bohnen.