LZ-Rheinland

Artikel vom 24.01.2024 · Ausgedruckt am 21.11.2026, 01:17 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/wuerzig-gebratene-udon-nudeln-mit-ente-und-sesam

Würzig gebratene Udon-Nudeln mit Ente und Sesam



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 4 Portionen):

2 Knoblauchzehen,

1 rote Chilischote,

10 g schwarzer Sesam,

10 g heller Sesam,

20 g geröstetes Sesamöl,

50 g Butterstückchen,

50 g Honig,

20 g Reisessig,

60 g Sojasauce,

150 g Möhren,

400 g Entenbrust,

Öl zum Braten,

Pfeffer,

Salz,

440 g vorgegarte Udon-Nudeln,

2 Frühlingszwiebeln.

Zubereitung:

Möhren schälen und in 5 mm dünnen Scheiben schneiden. Geschälten Knoblauch und entkernte Chili fein hacken und in ein kleineres Töpfchen geben. Schwarzen Sesam, hellen Sesam, Sesamöl, Butter, Honig, ½ TL Salz, Reisessig, Sojasauce und Möhren zugeben, 4 Minuten aufkochen. Entenbrust mit der Haut in Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl scharf anbraten, dabei pfeffern und salzen. Udon-Nudeln in die Pfanne geben, mitbraten und mit der Sauce aus dem Töpfchen ablöschen. Sauce kurz einkochen lassen, mit in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln bestreuen und sofort servieren.

Simone Gaube