

Lu-Ya

Im Wok: Gewürzte Enten-Eintopf

Gegen dieses Eintopfgericht, soweit man weiß, kann sich noch niemand wehren, auch mit Händen nicht!

Zutaten:

Eine Ente, Sojasoße, eine Flasche Bier, Ingwer, Gewürze wie Kardamom, Lorbeerblätter und Fenchel, Kandiszucker und Salz

Vorbereitung:

1. Die Ente waschen. Nicht zerlegen.
2. Ingwer schneiden. Gewürze waschen.

Fangen wir mal an!

Die Ente in den Wok eingeben. Geschnittene Ingwer gleichmäßig auf die Ente vertreiben. Gewürze, also Kardamom (2 Stückchen), Lorbeerblätter (3 bis 4 Blätter) und Fenchel (2 Stückchen) eingeben. Angemessene Sojasoße und die Flasche Bier drauf gießen. Kandiszucker und ein Bissel Salz auch dazugeben. Kaltes Wasser dazugeben bis die Ente sich unter der Oberfläche der Flüssigkeit befindet. Dann, Den Wok auf mittelmäßiges bis starkes Feuer legen und den Deckel fest verschließen. Es wird ca. 35 Min. dauern, bis man den Deckel anheben, die Ente umdrehen, so dass die verdickte Soße schön auf sie verteilt.

Man muss immer darauf aufpassen, dass die Flüssigkeit ordentlich dicker werden darf, also Wasser eingeben, wenn nötig.

So gesehen, wird dieses wunderbare Gericht fast von sich selbst gekocht, da ja Enten-Eintopf. Guten Appetit!

Lu-Ya

In the wok: spiced duck stew

So far as is known, no one can defend himself against this dish, with hands, neither!

Ingredients:

A duck, soy sauce, a bottle of beer, spices like cardamom, bay leaves and fennel, rock sugar and salt

Preparation:

1. Wash the duck. Not cut it.
2. Slice the gingers. Wash the spices.

Let's begin!

Put the duck in the wok. Well scatter the cut ginger slices on the duck. Add in the spices: cardamom (2 pcs.), bay leave (3 to 4 pcs.) and fennel (2 pcs.). Pour in suitable amount of soy sauce and the whole bottle of beer. Add in the rock sugar and some salt. Pour in cold water in the wok so that the poultry meat is under the surface of the liquid. Then, put the wok on the medium to strong fire and tightly close the lid. It would take about 35 min. before the lid can be lifted to turn the duck so that the thickened sauce can well cover the whole duck.

One should always keep an eye on the liquid in the wok that it is to be thick in a proper way. So just add in some water, if necessary.

In this sense, this wonderful dish is almost self-cooked since it's the duck stew. Enjoy your meal!