

Martina & Moritz | Pappardelle mit Ente

 happy-mahlzeit.com/2021/03/16/martina-moritz-pappardelle-mit-ente/

Pappardelle sind Bandnudeln mit einer Breite von mindestens 2 – 3 cm

Zutaten für 4 Personen:

- Pappardelle, Zubereitung nach [Grundrezept](#)
- 2 Entenkeulen
- 1 große Zwiebel
- 1 Möhre
- 3 – 4 Knoblauchzehen
- 2 – 3 Stangen Bleichsellerie
- ca. 50 ml Rotwein oder Brühe
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose geschälte Tomaten oder Pelati, 400 g
- Salz
- Pfeffer
- Prise Zucker
- 3-4 Zweige Basilikum
- 3 – 4 Zweige glatte Petersilie

Zubereitung:

Die Haut von den Entenkeulen abziehen, mit einem scharfen Messer in Würfel schneiden und in einer breiten Pfanne langsam ausbraten, bis sie alles Fett abgegeben haben und knusprig sind. Dieses Fett abgießen und auffangen. Die Hautkruspeln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Entenfleisch von den Knochen befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Petersilie, Möhre und Stangensellerie putzen, in möglichst gleichmäßige, kleine Würfel schneiden. In 2 Löffeln Entenfett andünsten. Das Entenfleisch zufügen und alles würzen. Das Tomatenmark mitrösten lassen. Wenn fast alle Flüssigkeit verdampft ist, mit 1/2 Glas Rotwein oder Brühe ablöschen und einkochen lassen. Dann das Tomatenfleisch zufügen und alles eine gute 1/2 Stunde auf milder Hitze schmoren.

Die Basilikumblätter erst ganz zum Schluss fein gehackt unter die fertige Sauce rühren. Bis dahin sollte sie allerdings noch eine Weile köcheln, eine gute 1/2 Stunde lang, bis sich alle Düfte und Aromen miteinander verbunden haben. Wenn die Sauce zu trocken wird, mit etwas Brühe auffüllen.

Die Pappardelle in diesem Fall nicht richtig weich kochen. Sie sollten noch etwas Biss behalten, bevor man sie mit dem Sugo vermischt und dann noch ein paar Minuten im Schmortopf leise ziehen lässt. So garen sie nach und nehmen viel von der Sauce auf.

In vorgewärmten, tiefen Tellern anrichten und mit den Kruspeln bestreuen. Geriebener Käse ist hier Geschmackssache, denn die Entenhautkruspeln passen viel besser und geben einen schönen Biss.

Rezept: Martina Meuth & Bernd Neuner-Duttenhofer

Quelle: Kochen mit Martina & Moritz vom 3.6.2017

Episode: Pasta – Am liebsten selbstgemacht