



Asiatische Pflaumensoße

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : '' });
```

Eine asiatische Variante für Entengerichte, schmeckt aber auch gut zu Schweinefleisch / Braten

Zutaten

- 50 g kernlose Kurpflaumen, gewürfelt
- 200 ml Pflaumenwein
- 200 ml Geflügelbrühe
- 2 rote Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 rote Chilischoten, fein gewürfelt
- 1 Tl geriebener Ingwer
- 1 Msp. Zimt
- 1 Tl Fünf - Gewürze - Pulver aus dem Asia Laden
- 3 Sternanis
- 2 El Balsamessig

Zubereitungsart

Schritt1

Das Fett aus dem Bratensatz der Enten - oder Teilen zunächst abgießen, dann die Zwiebeln, Knoblauch und Chiliwürfel glasig anschwitzen.

Schritt2

Mit der Geflügelbrühe, Balsamico und dem Pflaumenwein ablöschen, etwas reduzieren lassen.

Schritt3

Zimt, geriebenen Ingwer und "Fünf - Gewürze - Pulver" dazu geben. Sternanis etwas "ausziehen" lassen; danach wieder entfernen.

Schritt4

Die Pflaumenwürfel dazu geben, nachschmecken, ev. leicht mit angerührter Speisestärke

Rezeptart: Braune Soßen **Tags:** geflügelbrühe, Pflaumen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-pflaumensosse/>