

## Granatapfel-Ente an exotischen Knödeln mit Karotten



### *Zutaten für vier Personen:*

- 2 Entenbrüste
- Granatapfelsirup
- 2 Limetten
- 2 Bund Karotten
- 100 g gehackte Pistazien und Berberitze
- Röstgemüse (Lauch, Karotten, Sellerie)
- 2 Packungen Fertig-Knödelteig

### *Zubereitung:*

Die Entenbrüste anbraten, mit Granatapfel-Sirup lackieren und in den Ofen schieben. Pistazien und Berberitze in die Fertig-Knödelteig-Mischung einarbeiten. Knödel formen, zubereiten. Soße ansetzen aus Röstgemüse; Brühe, Granatapfelsirup, Limettenschale dazugeben. Karotten in Form bringen, blanchieren und in Zucker karamellisieren. Ablöschen mit Weißwein. Ente in Tranchen schneiden, mit Knödeln und Karotten anrichten. Abschließend mit Soße beträufeln.

### *Tipp:*

Kaufen kann man Granatäpfel beispielsweise in der Karl-Marx-Straße 163, bei EL-FJ, oder dem Birlikmarket Ecke Saltykowstraße.