



Asiatische Entenbrust Wraps

- **Portionen:** 5- 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1m
- **Fertig in** 16m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '16', 'cook_time' : '1m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5- 6', 'yield' : '' });
```

Als herzhafter Partysnack oder auch eine tolle, ausgefallene Fingerfood

Zutaten

- 3 Babarie - Entenbrüste, 400 g - 450 g
- 400 g Soft Tacos aus dem Supermarkt (8 -10 Stück)
- Etwas Sambal Oelek nach eigenem Geschmack
- Etwas Sambal Badjak nach eigenem Geschmack
- 4 - 6 EL Chilisoße
- 4 mittelgroße Möhren
- 1 kleines Bund Lauchzwiebeln
- 50 g Sprossen
- Etwas geriebenen Ingwer
- 2 EL Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen

Schritt2

Die Möhren schälen, waschen und längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln waschen, putzen und schräg in Ringe schneiden, die Sprossen waschen.

Schritt3

Die Soft Taccos nach Packungsanweisung im Backofen erwärmen.

Schritt4

Ebenfalls die Entenbrüste unter fließendem Wasser waschen, trocken tupfen und die Haut gitterförmig einschneiden, salzen und pfeffern.

Schritt5

Die Entenbrüste:

Schritt6

Das Öl in einer Stielpfanne erhitzen und die Entenbrüste von beiden Seiten 3 - 4 min. anbraten, appetitlich Farbe nehmen lassen.

Schritt7

In den auf 175° C vorgeheizten Backofen für ca. 9 - 10 min. geben, danach in Alufolie weitere 5 - 6 min. "ausruhen lassen.

Schritt8

Die Füllung:

Schritt9

In der Zwischenzeit zunächst die Möhren in etwas 2 min. glasig angehen lassen, etwas Zeitversetzt den Lauch dazu geben, ca. 2 min. zusammen braten und den Ingwer und die Chilisoße unterrühren.

Schritt10

Die erwärmten Taccos auslegen und mit Sambal Oelek und Sambal Badjak nach eigenem Geschmack einstreichen.

Schritt11

Die Füllung und die in dünnen Scheiben tranchierte Entenbrust verteilen und Alles zu Tüten einschlagen.

Rezeptart: Fleischgerichte

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