

Enten Frühlingsrollen mit Pflaumen-Ingwer-Dipp

- **Küche:** Asiatisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der ausgefallene, asiatische Snack, kross und lecker

Zutaten

- Für die Frühlingsrollen:
- 250 g gegartes Entenfleisch von geschmorten Entenkeulen in Würfeln
- 50 g Karotten- und junger Lauch in feine Streifen geschnitten
- 2 Stück Shitake-Pilze, gewürfelte
- 50 g Sojasprossen
- 50 g gekochte Glasnudeln
- 1 Msp. geriebener Ingwer
- 4 - 5 Blatt Frühlingsrollenteig, 21 x 21 cm
- 1 Msp. Curry
- 1/2 TL Sojasauce
- 1/2 TL frische Korianderblätter
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Etwas Erdnussöl
- Pflaumen-Ingwer-Dipp
- 100 ml roter Portwein (geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 ml Rotwein (geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 g getrocknete und entsteinte Pflaumen
- 1 TL geriebener Ingwer
- 50 ml süßscharfe ChilisaUCE
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Ketsup Manis

Zubereitungsart

Schritt1

Die Füllung:

Schritt2

Die Gemüsestreifen mit den Shitake-Pilzen und den Sojasprossen kurz in Erdnussöl anschwitzen .

Schritt3

Die Glasnudeln, den Ingwer, Curry, Sojasoße, Tabasco und dem gewürfelten Entenfleisch vermischen, dazu geben, nachschmecken.

Schritt4

Den Teig auslegen, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Füllung „mittig“ darauf geben. Links und rechts einen kleinen Rand umschlagen und die Masse stramm in den Teig rollen.

Schritt5

Der Pflaumen-Ingwer-Dipp:

Schritt6

Den Portwein und den Rotwein aufkochen und heiß über die Pflaumen gießen; für 1-2 Stunden marinieren lassen.

Schritt7

Nunmehr die Pflaumen und die restlichen Zutaten mit dem Zauberstab fein mixen und durch ein Sieb streichen, nachschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag.

Schritt9

Die Frühlingsrollen bei 170 ° C etwa 3min. in Erdnussöl frittieren und zusammen mit dem Pflaumen-Ingwer-Dipp reichen.

Schritt10

Rezeptart: Fingerfood **Tags:** ausgefallen, kross, lecker, stehempfang

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)254
- Fett (kcal)11
- KH (g)22
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enten-fruehlingsrollen-mit-pflaumen-ingwer-dipp/>