



Entenbrust „Glücks - Rollen“ im Reisblatt

- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Asiatische Fingerfood oder kleiner Snack

Zutaten

- 8 runde Reisteigplatten / Asia Markt
- 250 g Gemüsestreifen wie z.B. Möhren, Weißkohl, Sellerie etc.
- 1 Frühlingszwiebelin in dünnen Ringen
- 80 g frische Bohnensprossen (Geht auch aus dem Glas)
- 1 Barbarie Entenbrust
- 2 EL Reisessig
- 4 EL Erdnussöl
- 80 ml Sojasauce
- 1 kleiner TL Knoblauchsatz
- 1 TL Ingwer gerieben
- Etwas weißer Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Entenbrust die Haut ablösen, das Fleisch in dünne Streifen schneiden.

Schritt2

Aus dem Erdnussöl, Knoblauchsatz, Ingwer und Soja Sauce und wenig Pfeffer eine Marinade rühren, das Entenfleisch darin ca. 1 Stunde marinieren.

Schritt3

Die Entenhaut in einer kleinen Stiepfanne knusprig braten, heraus nehmen, auf Küchenkrepp ablaufen lassen.

Schritt4

Dann folgt für ca. 2 min. in der gleichen Pfanne das Brustfleisch, heraus nehmen.

Schritt5

Nunmehr das Gemüse scharf anbraten, Ingwer dazu geben und mit Soja Sauce und Reissessig ablöschen.

Schritt6

Alles mischen und die Reisblätter füllen, verschließen.

Schritt7

Kurz frittieren oder auf das flache Backblech setzen und für ca. 8 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen geben.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/entenbrust-gluecks-rollen-im-reisblatt/>