

Peking - Entenbrust einfach und schnell

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für zu Hause vereinfacht, dabei so... lecker

Zutaten

- 3 - 4 Entenbrüste mit Haut
- 1 Bündchen junge Frühlingszwiebeln in dünnen Streifen
- 1/2 Salatgurke ohne Kerne, in Stiften
- Für die Enten Marinade:
- 3 El Sojasauce
- 3 El flüssiger Honig
- 1 Tl Fünf-Gewürze - Pulver aus dem Asia Shop
- Für die Sauce:
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 El Erdnussöl
- 200 g Kirschtomaten ohne Blüte, gehackt
- 2 El Hoisin - Sauce
- 3 El Sojasauce
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Tl Fünf-Gewürze-Pulver
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Für die Pfannkuchen (bao pin)
- 400 g Mehl, gesiebt
- 275 - 280 ml heißes Wasser
- 1 Tl Salz
- 2 Tl Sesamöl
- 3 El Erdnussöl

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Alle Marinaden Zutaten mit einander verrühren.

Schritt3

Die Haut der Entenbrüstchen mit einem scharfen Messer "gitterförmig" einschneiden und mindestens eine Stunden in der Marinade einlegen.

Schritt4

Die Sauce:

Schritt5

Den Knoblauch in etwas Erdnussöl anschwitzen und alle restlichen Zutaten dazu geben. Leise ca. 10 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen, danach auskühlen.

Schritt6

Die Pfannkuchen (bao pin):

Schritt7

Das Mehl mit dem Salz mischen, das Wasser aufkochen. Nach und nach dazu geben, verrühren.

Schritt8

Ca. 10 min. auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten, 10 min. ruhen lassen.

Schritt9

Danach zu 5 cm dicken Rollen formen und in 1 cm dicker Scheiben schneiden. Diese mit der Sesam - Erdnussölmischung bestreichen und eine zweite darüber geben.

Schritt10

Mit dem Rollholz, von der Mitte her, rund auf 13 - 15 cm Durchmesser ausrollen, bis der ganze Teig verbraucht ist.

Schritt11

In einer beschichteten Pfanne mit ein wenig Öl geben und von beiden Seiten braten, bis sich goldbraune Punkte zeigen. Staffelförmig auf das flache Backblech legen, bei 85° C eine Stunde nachgaren.

Schritt12

Nunmehr die Entenbrüste aus der Marinade nehmen, etwas ablaufen lassen, salzen und pfeffern. In heißem Sesamöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze anbraten, Farbe nehmen lassen.

Schritt13

Ca. 6 - 7 min. in den auf 10 °C vorgeheizten Backofen schieben, (Obere Schiene) danach 2 - 3 min.

"ausruhen" lassen.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Dann, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und mit den Pfannkuchen, den Frühlingszwiebeln, den Gurkenstiften und der Sauce zu Tisch geben.

Schritt16

Zunächst mit etwas Gurke und Frühlingszwiebeln belegen, und mit der Sauce bestreichen, einschlagen.

Schritt17

Zusammen mit der Entenbrust aus der Hand genießen, Bestecke sind nicht erforderlich.

Rezeptart: Geflügel

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/peking-entenbrust-einfach-und-schnell/>