

# Entenbrust süss sauer

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Fleisch, Fisch, Eier  
China

Vorbereitung  
Kochzeit  
Menge für

## Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
------	-------	---------	---------

### Zutaten

1	1	Stück	Entenbrust
2	1	Stück	Ingwer
3	1	Prise	5Gewürz
4	2	Stück	Zwiebeln
5	1	Stück	Knoblauchzehe
6	3	Stück	Selleriestangen
7	1	Büchse/n	Bambussprossen
8	1	Esslöffel	Sake/Reiswein
9	0.5	Esslöffel	Essig
10	150	Gramm	Sojasprossen

## Anleitung Zubereitung

1	Entenbrust in Bouillon kurz kochen, in feine Scheiben schneiden, dann in Öl heiss anbraten und eine Prise 5Gewürz begeben.
2	Ingwer in heisses Öl geben, dann mit Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Shiitake (alles fein geschnitten) anbraten. Bambussprossen dazugeben.
3	Grüne Bohnen in Salzwasser kochen. Werden erst am Schluss dazugegeben.
4	Fleisch zur Gemüse Mischung begeben. Essig, Sake dazugeben. Am Schluss eine Tasse Wasser mit etwas Maizena.