

## Reis und Entenfleisch in Lotosblättern

300 g Entenbrustfleisch	12 Bambusblätter	Öl
125 g Klebreis	125 g weißer Langkornreis	1 Sternanisfrucht
1 TL Szechuanpfefferkörner	2 TL Sesamöl	

### **Würzmischung:**

1 EL helle Sojasauce	2 1/2 TL Reiswein	3/4 TL Salz
2 EL Frühlingszwiebel	1 TL gerieb. Ingwerwurzel	

Frische Blätter blanchieren, getrocknete quellen lassen, bis sie weich sind, dann das Wasser herausdrücken und die Unterseite mit Öl bepinseln.

Das Entenfleisch in kleine Streifen schneiden, mit den Würzzutaten in eine Schüssel geben, gut vermischen und beiseite stellen.

Klebreis und Langkornreis zusammen mit Sternanis und Szechuanpfefferkörnern fein zermahlen. Mit Entenfleisch und Sesamöl vermengen und zum Anfeuchten ein wenig Wasser hinzufügen.

Die Lotosblätter in Viertel schneiden. Auf die gerippte Seite etwas Reismischung geben, dann die Blattstücke um den Reis falten, so daß kleine lockere Päckchen entstehen.

Nebeneinander in eine feuerfeste Form legen, auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen und, zugedeckt, über leise köchelndem Wasser etwa 1 Stunde dämpfen. Sofort servieren.

Chinesisch am 04. Januar 2019