

Geräucherte Ente mit zartem Ingwer

1 geräucherten Enten-Brust 12 Sch. Ingwerwurzel 1-2 rote Chilischoten
2 Schalotten 3 Knoblauchzehen 2 EL Öl
1 TL Chinkiang-Essig

Würzmischung:

2 EL helle Sojasauce 2 TL Reisweinessig 1 EL scharfe Bohnenpaste
2 1/2 TL Zucker

Die Entenbrust mit der Haut zunächst in dünne Scheiben und diese, übereinandergelegt, in dünne Streifen schneiden.

Ingwer, Chilischoten und Frühlingszwiebeln oder Knoblauchpflanzen in schmale Streifen, die Knoblauchzehen in Scheiben schneiden.

Das Öl in einem Wok zum Sieden bringen und das Entenfleisch unter Rühren braten, bis es an den Rändern groß ist. Herausnehmen und beiseite stellen.

Die in Streifen geschnittenen Gemüse sowie Knoblauchscheiben etwa 1 1/2 Minuten unter Rühren braten, dann die Würzzutaten hinzufügen und alles noch einmal 30 Sekunden garen. Dabei ständig rühren.

Das Entenfleisch wieder in den Wok geben und weiter bei hoher Temperatur unter Rühren braten, bis alle Zutaten gut vermischt sind.

Den Chinkiang-Essig hineinrühren und das Gericht servieren.

Tip:

Mit Kampferholz und chinesischem schwarzem Tee geräucherte Enten haben einen intensiven rauchigen Geschmack und eine tiefe Färbung.

Chinesisch am 16. Juni 2021