**Sautierte Entenbruststreifen mit Ingwer**



Entenbrust:480g Ananas:320g

Gewürzsalzmischung:8g Frühlingszwiebeln:100g

Knoblauch geschält:20g Sojasauce hell:40g

Sonnenblummenöl:40g Sojasauce süss:10g

Galant, frisch, entkernt:30g Austernsauce:10g

Ingwer, frisch, entkernt:40g Reisessig:6g

Chilischoten rot, entkernt:4g Geflügelfond, hell:200g

Peperoni rot, entkernt:152g Stärkemehl:10g

Peperoni grün, entkernt:152g Basilikum, Indisches:8g

Mep Geschnitten.

Sonnenblummenöl erhitzen und danach die Entenhauttstreifen knusprig sautieren und salzen. Danach Etenbrust streifen im Rest fett Sautieren. Würzen und noch blutig herausnehmen.

Im restlichen Fett Knoblauch,Galant, Ingwer, und Chilistreifen sautieren.

Pepeperoni und Ananaswürfel beigeben und kurz mitsautieren.

Frühlingszwiebeln beigeben und Kurz mit sautieren.

Saucen, Essig und Geflügelfond beigeben und aufkochen lassen. Danach mit Maizena abinden. Entenbruststreifen wieder beigeben und mit köcheln lassen.

 Fertiges Gericht