

## Rezept

# Entenbrust mit Spinat

Ein Rezept von Entenbrust mit Spinat, am 19.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> großes Entenbrustfilet (ca. 500 g)	<b>2 TL</b> Speisestärke
Salz	Pfeffer
<b>500 g</b> Blattspinat	<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (etwa walnussgroß)
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>2</b> rote Chilischoten
<b>100 ml</b> Hühnerbrühe	<b>2 EL</b> Sojasauce
<b>2 EL</b> Reiswein	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 375 kcal

## Zubereitung

1. Entenfilet häuten, Haut in kleine Würfel, Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit 1 TL Stärke und Pfeffer mischen.

---

2. Spinat waschen, putzen und grob hacken. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Chilis waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Brühe, Sojasauce, Reiswein verrühren und restliche Stärke einrühren.

---

3. Den Wok erhitzen, Entenhaut darin bei mittlerer Hitze kross ausbraten. Auf Küchenpapier legen. Fett bis auf etwa 2 EL abgießen. Fleisch bei starker Hitze unter Rühren in 2-3 Min. knusprig braten, herausheben. Knoblauch, Ingwer und Chilis anbraten. Spinat zugeben und bei starker Hitze 1 Min. pfannenrühren. Würzsauce angießen und aufkochen lassen. Fleisch unterheben, salzen und pfeffern. Entenhaut darauf verteilen.