



# Enten Frühlingsrollen mit Pflaumen-Ingwer-Dipp

- **Küche:** Asiatisch
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Der ausgefallene, asiatische Snack, kross und lecker

## Zutaten

- Für die Frühlingsrollen:
- 250 g gegartes Entenfleisch von geschmorten Entenkeulen in Würfeln
- 50 g Karotten- und junger Lauch in feine Streifen geschnitten
- 2 Stück Shitake-Pilze, gewürfelte
- 50 g Sojasprossen
- 50 g gekochte Glasnudeln
- 1 Msp. geriebener Ingwer
- 4 - 5 Blatt Frühlingsrollenteig, 21 x 21 cm
- 1 Msp. Curry
- 1/2 TL Sojasauce
- 1/2 TL frische Korianderblätter
- 1 Spritzer Tabasco
- 1 Eiweiß
- Salz und Pfeffer
- Etwas Erdnussöl
- Pflaumen-Ingwer-Dipp
- 100 ml roter Portwein (geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 ml Rotwein (geht auch mit chin. Pflaumenwein)
- 100 g getrocknete und entsteinte Pflaumen
- 1 TL geriebener Ingwer
- 50 ml süßscharfe Chilisauce
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Ketsup Manis

## **Zubereitungsart**

### **Schritt1**

Die Füllung:

### **Schritt2**

Die Gemüsestreifen mit den Shitake-Pilzen und den Sojasprossen kurz in Erdnussöl anschwitzen .

### **Schritt3**

Die Glasnudeln, den Ingwer, Curry, Sojasoße, Tabasco und dem gewürfelten Entenfleisch vermischen, dazu geben, nachschmecken.

### **Schritt4**

Den Teig auslegen, die Ränder mit Eiweiß bepinseln und die Füllung „mittig“ darauf geben. Links und rechts einen kleinen Rand umschlagen und die Masse stramm in den Teig rollen.

### **Schritt5**

Der Pflaumen-Ingwer-Dipp:

### **Schritt6**

Den Portwein und den Rotwein aufkochen und heiß über die Pflaumen gießen; für 1-2 Stunden marinieren lassen.

### **Schritt7**

Nunmehr die Pflaumen und die restlichen Zutaten mit dem Zauberstab fein mixen und durch ein Sieb streichen, nachschmecken.

### **Schritt8**

Anrichtevorschlag.

### **Schritt9**

Die Frühlingsrollen bei 170 ° C etwa 3min. in Erdnussöl frittieren und zusammen mit dem Pflaumen-Ingwer-Dipp reichen.

### **Schritt10**

**Rezeptart:** Fingerfood **Tags:** ausgefallen, kross, lecker, stehempfang

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)254
- Fett (kcal)11
- KH (g)22
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enten-fruehlingsrollen-mit-pflaumen-ingwer-dipp/>