



## Gegrillte Entenbrust

### mit Noodles und Teriyaki

#### Zutaten (für 2-3 personen)

- 1 Entenbrust
- 1 Pack Schnellkochnudeln
- 4-6 EL Teriyaki-Sauce
- $\frac{3}{4}$  Chilischote, in dünne Ringe geschnitten
- 1 kleines Pack Sojakeimlinge
- 1 kleines Pack Zuckerschoten
- 1 cm Inger, gerieben
- 2 Knoblauchzehen, feingehakt
- Olivener Öl
- eine Handvoll Frühlingszwiebeln
- Sesamkörner
- Krupuk (Krabbenchips)

#### Zubereitet mit:

- Campingaz Xcelerate 600 SG Stove & Grill
- Wokpfanne

- 1 Waschen Sie Die Entenbrust (falls nötig) und schneiden Sie die Haut seite kreuzweise ein. Würzen Sie die Haut mit Salz und Pfeffer.
- 2 Bringen Sie etwas Wasser in einer Wokpfanne zum Kochen und blanchieren Sie darin die Zuckerschoten und eventuell die Noodles, falls Sie keine Fertignoodles finden konnten, in ca. 4 Minuten.
- 3 Lassen Sie die Zuckerschoten abtropfen und erhitzen Sie 5 bis 6 Esslöffel Olivenöl in der Wokpfanne und fügen Sie Chilischoten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Ingwer hinzu.
- 4 Erwärmen Sie die Grillplatte auf einer Gasflamme auf mittelhohem Feuer und legen Sie die Entenbrust mit der Hautkante nach unten auf die Grillplatte. Grillen Sie das Fleisch kurz und bewegen Sie es regelmäßig damit die Haut gleichmäßig braun und knusprig wird.
- 5 Rühren Sie die Noodles, die Sojakeimlinge und die Zuckerschoten durch das Warme Öl (das Sie in Schritt 3 vorbereitet haben) und gießen Sie die Teriyaki-Sauce dazu.
- 6 Schneiden Sie die Entenbrust in dünne Scheiben und legen diese über die Noodles.