KIKKOMAN

Pfannkuchen mit Teriyaki Ente

Gesamtzeit **150 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **135 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4'794 kJ / 1'145 kcal

Fett: **97.1 g** Eiweiss: **37.8 g**
Kohlenhydrate: **30.9 g**

ZUTATEN

4 Portion(en)

1 TL	chinesisches 5-Gewürze-Pulver
1	Knoblauchzehe, fein gerieben
1 EL	fein geriebenen frischen Ingwer
3 EL	Kikkoman Teriyaki Wok Sauce mit geröstetem Sesam
1.5 kg	ganze Ente
14	chinesische Pancakes
1 Bund	Frühlingszwiebeln, längsweise gehobelt
0.5	Gurke, in feine Stifte geschnitten

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Backofen auf 170°C/150°C Umluft (Gas: Stufe 3) vorheizen. Das chinesische 5-Gewürze-Pulver mit dem Knoblauch, Ingwer und der Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam vermengen. Die Ente in einen Bräter geben und die Hälfte der Sauce mit einem Löffel darüber verteilen. Den Bräter in den Ofen geben und 1 Stunde braten, die restliche Sauce darüber giessen und eine weitere Stunde braten.

Schritt 2

Den Ofen auf 200 ° C / 180 ° C Umluft (Gas: Stufe 6) hochstellen und die Ente mindestens für weitere 10 bis 15 Minuten braten, damit die Haut knusprig wird. Aus dem Ofen nehmen und 5 - 10 Minuten abkühlen lassen, dann das Fleisch und die Haut zerkleinern.

Schritt 3

Die Pfannkuchen nach Packungsanweisung zubereiten. Das Entenfleisch und die Frühlingszwiebeln auf den Pfannkuchen servieren und zusätzlich mit Teriyaki Sauce mit geröstetem Sesam beträufeln.