

Rezept Entenbrust auf grüner Pfeffersauce

Zutaten:

Entenbrust, gebraten

0,1 l Wasser

0,1 l Hühnerbrühe

0,3 l Süße Sahne

6 cl Cognac, mit Kindern am Tisch, ihn bitte weglassen!

1 Glas grüner Pfeffer

Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Die Brüste nach Rezept bereiten und Warmstellen.

Mit Brühe den Bratensatz lösen und mit Cognac flambieren.

Mit Sahne ablöschen und auf 1/2 einreduzieren lassen und würzen.

Abschmecken und eventuell nachwürzen.

Zurück zu den Fleischrezepten

Zurück zu den Französischen Rezepten