

Rezept Entenbrust, gebraten

Zutaten:

4 Entenbrüste

Salz

frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Den Ofen auf 90° C vorheizen.

Die Entenbrüste gut abwaschen und abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Fettschicht an der Oberseite, rautenartig einschneiden.

Die Pfanne sehr heiß werden lassen und mit der Fettseite zuerst in die Pfanne geben.

Hitze ein wenig reduzieren und das Fleisch so ca. 7 min braten lassen.

Das Fett abgießen.

Die Brüste nun in der Pfanne wenden und ca. 2 min auf der Fleischseite braten.

Herausnehmen und in Alupapier einwickeln und für ca. 10 – 15 min Warmstellen.

Schräg aufschneiden.

zurück zu den Weihnachtsrezepten