

Kochen mit Klaus

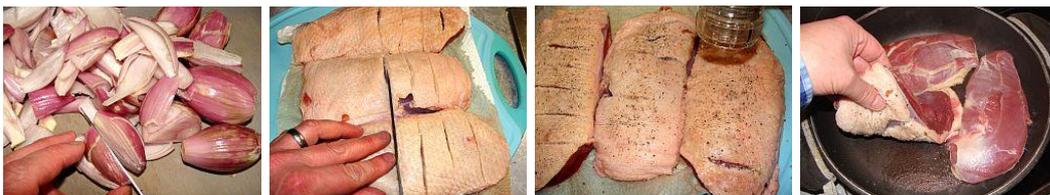
Entenbrust mit Rotwein-Zwiebelsauce

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 3 Entenbrustfilets (à 300-350 g), Salz, Pfeffer, 300 g Schalotten,
- 2 EL brauner Zucker, 3-4 EL Balsamico, 150 ml Rotwein, Petersilie

Zubereitung:

1. Zwiebeln abziehen, je nach Größe halbieren oder vierteln. Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer quer einschneiden, mit Salz u. Pfeffer einreiben.



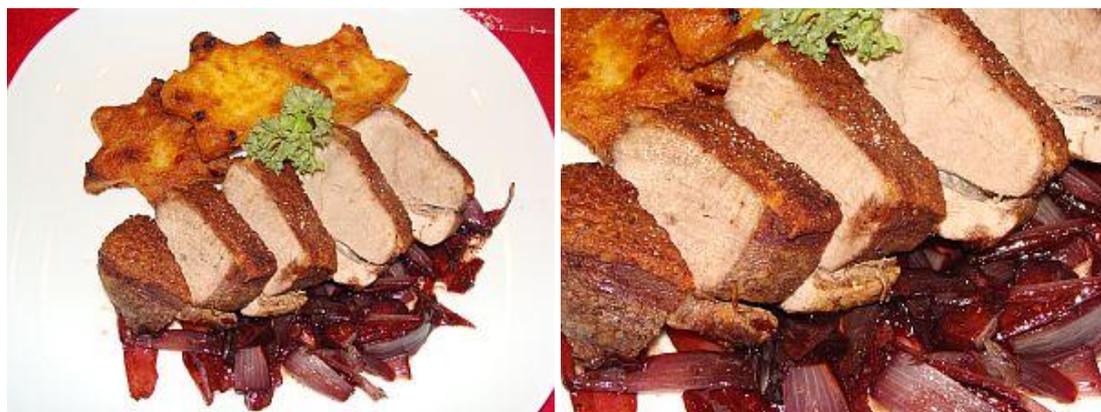
2. Entenbrüste mit der Fettseite zuerst in einer Pfanne ohne Fett 5-8 Min. anbraten, wenden u. 3 Min. weiterbraten. In eine Auflaufform legen u. im vorgeh. Ofen bei 200°C ca. 30 Min. knusprig braten, dann noch mit Grill bis die Haut knusprig ist.. Die Haut öfters mit dem austretenden Fett bepinseln.



3. Das meiste Bratfett entfernen, Zwiebeln im Rest unter Rühren glasig dünsten. Zucker, Essig u. Rotwein zufügen. Alles aufkochen u. ca. 10-15 Min. einköcheln lassen.



Tipp des Chaoten: Dazu Knödelsterne reichen - der Hammer!



Erstellt von Klaus am 10.12.2017