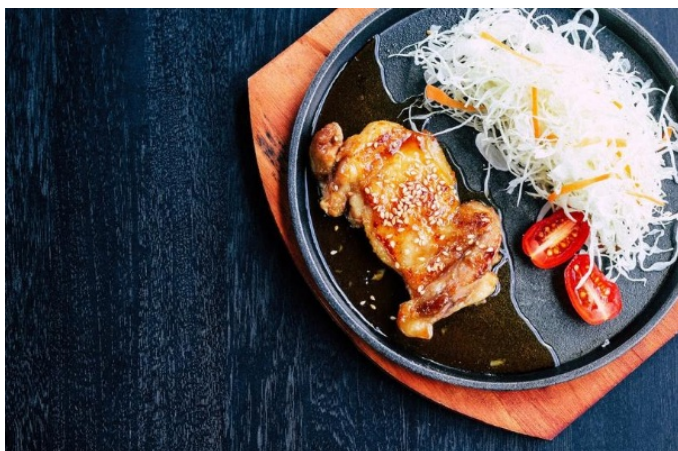




MEIN GENUSS



Entenbrust in rosa Pfeffer-Fruchtsauce



It's a match!

It's a match! Unser rosa Pfeffer sorgt für ordentliche Würze bei diesem Rezept. Probier's aus!



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Das Fleisch unter kaltem Wasser abbrausen, trocken tupfen. Anschließend alle noch verbliebenen Federkiele entfernen und die fette Hautseite mit einem scharfen Messer rhombenförmig einschneiden. Die Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. Brühe, Schlagsahne und Weißwein bereitstellen.
- 2 Eine beschichtete Bratpfanne ohne Fett erhitzen. Mit der Hautseite nach unten brätst du nun die Entenbrust kräftig an. Die Fleischseite mit Salz und Pfeffer würzen. Nach ungefähr 1 Minute die Hitze auf mittlere Temperatur reduzieren. Das Entenbrüstchen für weitere 7 Minuten braten lassen.
- 3 Nun die Fleischseite für 1 Minute scharf anbraten. Anschließend bei mittlerer Hitze die Seite 5 bis 6 Minuten durchbraten. Das Fleisch herausnehmen, in Alufolie packen und warmstellen.
- 4 Mit Weißwein den Bratensud ablöschen und mit der Sahne aufgießen, Tomatenmark hinzugeben. Die Soße nach deinem Geschmack mit Pfeffer abschmecken. Hacke die Chilischoten fein und gib sie in die Flüssigkeit. Nun die Hälfte der gemischten Waldbeeren in die Soße geben und das Ganze einkochen lassen.
- 5 Anschließend die Soße fein pürieren, die rosa Pfefferbeeren hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken.

Zutaten

2 Entenbrustfilet mit Haut, ca. 600 g
2 kleine Zwiebel
4 gestrichene TL Mehl
200 ml Schlagsahne
200 ml Brühe
250 ml Weißwein
2 TL Tomatenmark
3 TL Worcester Sauce
250 g TK-Beeren
rosa Pfeffer
Salz
weißer Pfeffer

Außerdem:

feste Alufolie zum Einwickeln

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 25.12.2026.