Gebratene Entenbrust mit Sauerkirschsoße

Fleisch-Gerichte » Enten-Gerichte

Zutaten (4 Personen)

» 4 Entenbrust / -brüste
» Salz & Pfeffer
» 1 Glas Kirschen (sauer)
» 1 TL Zucker
» 1 Tasse Rotwein
» 1 Prise Zimt
» 1 Prise Nelken
» 1 Orange(n)
» 3 EL Johannisbeergelee
» 1 EL Stärke

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
11-15€

Zubereitungszeit
31-60min

Rezept-Foto

Zubereitung

1. Die Entenbrüste waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Fleisch in eine ofenfeste Form legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C etwa 1 Stunde braun braten.

2. Für die Soße die Kirschen mit Saft und Zucker erhitzen. Wein und Gewürze zufügen. Die Orangenschale in feine Streifen schneiden und mit dem Orangensaft und dem Johannisbeergelee zu den Kirschen geben.

3. Soße einmal aufkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren, Soße damit binden. Entenbrüste mit der Soße auf Tellern anrichten und servieren. Dazu kann man Reis oder Kroketten und einen Blattsalat servieren.

Tipp: Statt Entenbrüsten kann man z.B.: Gänsekeulen verwenden. Dazu die Form vorher mit 50g fettem Speck auslegen.

angelegt am: 05.12.2004 Rezept-Nr: 1334

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke