

Entenbrust mit Beerensauce

Schon mal eine Entenbrust mit Beerensauce zubereitet? Wenn nicht, dann wird es höchste Zeit! Dieses Rezept ist übrigens auch prima für Kochanfänger geeignet, also los geht's!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

4 Stk.	Entenbrust
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
2 EL	Öl
50 ml	Balsamicoessig
250 ml	Rotwein
250 ml	Hühnerbrühe
50 g	Zucker (braunen)
3 Zweige	Rosmarin
500 g	Beeren (nach Belieben)
2 EL	Butter

Zubereitung

1. Für die Entenbrust mit Beerensauce zunächst die Beeren gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Entenbrust salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Entenbrust darin mit der Hautseite nach unten kräftig anbraten.
2. Die Entenbrust wenden und auf kleiner Flamme in 10-15 Minuten auch von der anderen Seite garen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Den Bratensatz mit Balsamico-Essig ablöschen und mit Rotwein auffüllen.
3. So lange köcheln lassen, bis sich die Flüssigkeit um die Hälfte reduziert hat, dann die Brühe hinzufügen. Ebenfalls auf die Hälfte einkochen lassen, dann den braunen Zucker, den

Rosmarin und die Beeren dazugeben.

4. Die Sauce ca. 3 Minuten köcheln lassen, dann die Butter einrühren. Die Entenbrust zusammen mit der Sauce anrichten und sofort servieren.

Tipp

Zur Entenbrust mit Beerensauce schmeckt Ciabatta und grünes Gemüse (z.B. Erbsen oder Zucchini).