



ENTENBRUST MIT APFELRINGEN

ZUTATEN

- ▶ 400 g Entenbrust
- ▶ etwas Salz
- ▶ etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
- ▶ 1 EL Butterschmalz
- ▶ 1 Stück Apfel
- ▶ 1 large THOMY Les Sauces Geflügel Sahne Sauce, 250 ml
- ▶ 1 Preiselbeeren a. d. Glas

ZUBEREITUNG

1. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und die Fettschicht vorsichtig rautenförmig einschneiden. Anschließen mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.
2. In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen. Die Entenbrust mit der Fettschicht zuerst in die Pfanne legen und ca. 3 Min. kräftig anbraten. Die andere Seite im Anschluss auch für ca. 3 Min. kräftig anbraten. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten fertig garen lassen. Anschließend aus der Pfanne nehmen, mit Alufolie bedecken und warmhalten.
3. Den Apfel waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Ringe schneiden. Apfelringe in der Pfanne im verbliebenen Bratfett goldbraun anbraten. In einem Topf die THOMY Les Sauces Geflügel Sahne Sauce heiß werden lassen und mit einem Teil der Preiselbeeren aus dem Glas abschmecken.
4. Entenbrust zusammen mit den übrigen Preiselbeeren, den Apfelringen und der Sauce servieren. Dazu passen geröstete Kartoffeln und Feldsalat.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 8 g
Energie 784 kcal
Fett 67 g
Protein 38 g

🕒 35 Minuten

⊕ 2 Portionen

