WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen

Zutaten (für 4 Personen):

4 Entenbrustfilets
Rosmarin und Thymian
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 kg Rotkohl
2 EL Rotweinessig
1 Lorbeerblatt
3 Wacholderbeeren
750 ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
4 Semmelknödel
1 EL Honig
250 ml Rotwein
60 ml Balsamico
1 TL Thymian
2 EL Butter



Nährwerte:

Pro Portion ca. 979 kcal, 57 g Fett, 54 g Kohlenhydrate, 45 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 60 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen

Zubereitung:

1. Zuerst die Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einschneiden – so zieht sie sich beim Braten nicht zusammen.



2. Dann die Entenbrustfilets auf der Haut ohne Fett circa 2 bis 3 Minuten scharf anbraten…



3. …umdrehen, Rosmarin und Thymian dazugeben und weitere 5 Minuten braten. Im Ofen bei 80 Grad zu Ende garen.

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen



4. Jetzt 1 Zwiebel schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl anschwitzen. Kleingeschnittenen Rotkohl, Rotweinessig, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und 250 ml Brühe dazugeben und circa 30 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nebenbei die Semmelknödel garen.



5. Die zweite Zwiebel ebenfalls schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl glasig anschwitzen. Honig dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Rotwein und Balsamico ablöschen und mit 500 ml Brühe bis auf die Hälfte einkochen.



Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen

6. Zum Schluss noch Butter und Thymian in die Sauce rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Jetzt nur noch die Entenbrustfilets auf dem Rotkohl anrichten und alles mit der Rotweinsauce und den Knödeln genießen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Entenbrustfilet in Rotweinsauce mit Rotkohl und Klößen



Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**