WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Christmas Burger mit Entenbrustfilet

Zutaten (für 4 Personen):

2 Entenbrustfilets
2 TL Zimt
4 Blätter Wirsing
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
2 EL Balsamico
4 EL Preiselbeeren
1 EL Senf
4 Brioche Burger-Buns
Thymian



Nährwerte:

Pro Portion ca. 757 kcal, 51 g Fett, 31 g Kohlenhydrate, 41 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Christmas Burger mit Entenbrustfilet

Zubereitung:

1. Zuerst die Entenbrustfilets auf der Hautseite rautenförmig einschneiden…



2. …und mit Zimt einreiben.

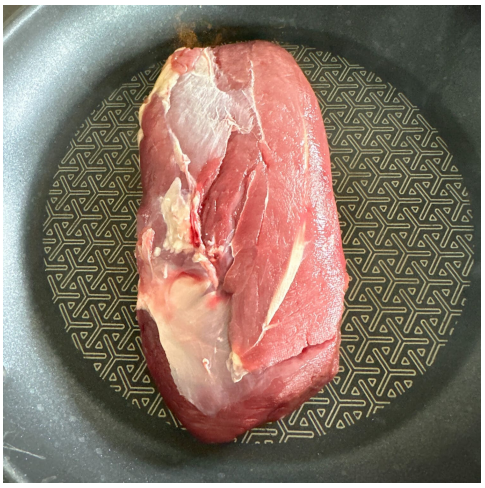


3. Dann die Entenbrustfilets ohne Öl auf der Hautseite circa 5 Minuten scharf anbraten. Umdrehen, circa 2 bis 3 Minuten braten…

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Christmas Burger mit Entenbrustfilet



4. …und im Ofen bei 180 Grad circa 8 bis 10 Minuten zu Ende garen.



5. Inzwischen die Wirsingblätter in Streifen schneiden und in Salzwasser circa 7 bis 8 Minuten garen.



Christmas Burger mit Entenbrustfilet

6. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Balsamico anrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



7. Jetzt Preiselbeeren und Senf verrühren.



8. Als nächstes die Burger-Buns aufbacken, mit Preiselbeer-Senf bestreichen, mit Wirsingstreifen und mit Balsamico-Zwiebeln belegen.



Christmas Burger mit Entenbrustfilet

9. Dann nur noch die Entenbrustfilets in Scheiben schneiden und den Christmas-Burger damit großzügig belegen.



10. Christmas-Burger mit Thymian toppen und: Merry Christmas!



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Christmas Burger mit Entenbrustfilet



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**