



## 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

## 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...





## 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.



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



7. Jetzt Preiselbeeren und Senf verrühren.

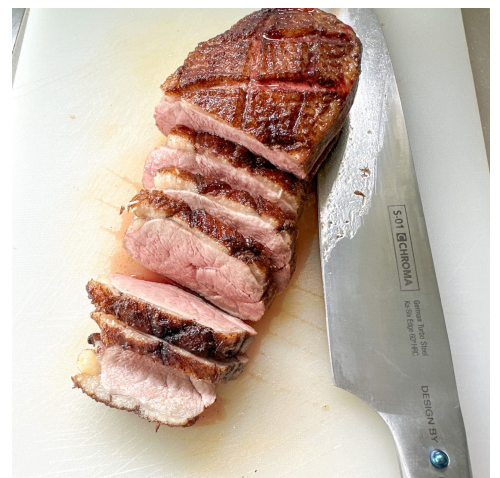
## Christmas Burger mit Entenbrustfilet



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



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!

## 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-gefluegel.de](http://www.deutsches-gefluegel.de)