

## Rezept

# Enten-Rillettes mit Orange

Ein Rezept von Enten-Rillettes mit Orange, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>2</b> Entenbrüste mit ihren Fettschichten (ca. 700 g)	<b>1</b> Lorbeerblatt
<b>1 EL</b> Salz	<b>1 EL</b> Zucker
<b>1</b> Gewürznelke	<b>1 EL</b> fein gehackte frische Thymianblättchen
<b>1</b> Bio-Orange	<b>450 g</b> Schweineschmalz ohne Grieben

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 1 STEINZEUGTOPF MIT 750 L INHALT (6 PORTIONEN) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

## Zubereitung

1. Von den Entenbrustteilen das Fett mit Schwarte abtrennen, aber aufbewahren. Das Lorbeerblatt in einer trockenen Pfanne rösten. Mit Salz, Zucker, Nelke und Thymian im Mörser zerreiben. Fleisch beidseitig damit einreiben und mit dem restlichen Gemisch bestreut in Folie wickeln. 48 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Orange heiß abwaschen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Entenfett würfeln und bei milder Hitze auslassen. Schweineschmalz, Orangenschale und Orangensaft zufügen. Das Fleisch abtupfen und in Stücke schneiden. Ins heiße Fett geben und bei schwacher Hitze 2 Std. kochen, bis das Fleisch fast zerfällt, dann herausnehmen.
3. Etwas Schmalz in den Steinzeugtopf gießen, erstarren lassen. Das Fleisch daraufgeben, mit Schmalz bedecken. Damit die Rillettes lange haltbar bleiben, darf das Fleisch nicht die Topfwand berühren, sondern muss rundum von Schmalz umgeben sein. Nach dem Erstarren daher auch entstandene Risse mit flüssigem Schmalz auffüllen.