

Rezept

Entenbrust-Fondue

Ein Rezept von Entenbrust-Fondue, am 04.08.2024

Zutaten

- | | |
|---|--------------------------------|
| ca. 750 g Barbarie-Entenbrust | 200 g kleine Schalotten |
| 2 kleine säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) | Fett/Öl zum Ausbacken |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Entenbrust kalt waschen, trockentupfen und quer in dünne Scheiben schneiden.

2. Schalotten schälen, längs halbieren. Äpfel waschen, vierteln, entkernen, die Viertel quer in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden.

3. Fett oder Öl in den Fonduetopf geben, auf dem Herd auf 170° erhitzen. Den Fonduetopf auf das Rechaud stellen. Die Entenbrust, Apfel- und Zwiebelstücke auf die Gabel spießen und darin durchgaren.