Rezept

Entenbrust nach Sauerbraten-Art

Ein Rezept von Entenbrust nach Sauerbraten-Art, am 12.10.2024

Zutaten

- 1/4 l Rotweinessig
- **2** Gewürznelken
- **2** Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- **1** Zwiebel
- **2 EL** Öl
- **2 TL** Tomatenmark
- **1 EL** Johannisbeergelee
- je 1 TL Wacholderbeeren und schwarze Pfefferkörner
- **1 Stück** Zimtstange
- **2** große Entenbrüste (je etwa 380 g)
- **1 Bund** Suppengrün
- **4** getrocknete Feigen
- **1 EL** Puderzucker
- 1/8 l trockener Rotwein (ersatzweise Hühnerbrühe)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 615 kcal

Zubereitung

1. Den Essig mit 3/8 l Wasser, Wacholder, Pfeffer, Nelken, Zimt und Lorbeer einmal aufkochen und anschließend abkühlen lassen. Jede Entenbrust einmal teilen, waschen und trocken tupfen. In eine Schüssel geben, mit dem Sud begießen und etwa 2 Tage darin ziehen lassen. Dabei immer mal wieder wenden.

2. Danach die Entenbrüste aus der Marinade heben, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade sieben. Das Suppengrün schälen oder waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Feigen ebenfalls klein würfeln.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Ententeile darin rundherum anbraten und wieder herausnehmen.

4. Den Puderzucker in einem Schmortopf schmelzen lassen, das Tomatenmark unterrühren. Mit dem Rotwein ablöschen und das Gemüse und die Zwiebel untermischen. 1/4 l Marinade abmessen und ebenfalls untermischen. Die Sauce salzen und pfeffern, die Ententeile einlegen und bei schwacher Hitze (oder im Backofen bei 120°) zugedeckt etwa 1 1/2 Std. schmoren.

5. Die Entenbrüste aus der Sauce heben und im Backofen warm halten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und wieder in den Topf geben. Die Feigen untermischen und die Sauce mit dem Johannisbeergelee, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den Ententeilen servieren.