Rezept

Pappardelle mit Entenbolognese

Ein Rezept von Pappardelle mit Entenbolognese, am 29.05.2025

Zutaten

1	Entenbrustfilet (ca. 350 g)
80 g	Staudensellerie
1	Zwiebel
1	Rosmarinzweig
120 ml	Rotwein oder Brühe
250 g	Pappardelle
	Salz
2 EL	gehackte Petersilie
25 g	getrocknete Tomaten (ohne Öl)
80 g	Möhren
	1-2 Knoblauchzehen
120 ml	Geflügelbrühe
1	getrocknete Chilischote
	Zucker
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

Zubereitung

1. Die Entenbrust 30 Min. ins Gefriergerät legen. Tomaten sehr fein würfeln. Sellerie putzen, Möhren schälen. Beides in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken.

2. Entenbrust häuten. Die Haut quer in 1/2 cm dicke Streifen schneiden und in einem Schmortopf offen bei mittlerer Hitze ausbraten. Entenfleisch in kleine Würfel schneiden. Hautstreifen aus dem Topf heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett bis auf 3 EL abgießen.

3. Fleisch im Bräter bei mittlerer bis starker Hitze unter Rühren goldbraun anbraten. Möhren, Sellerie, Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze 3 Min. unter Rühren mitbraten. Rosmarin, Brühe, Wein, Tomaten und Chili zugeben, zugedeckt aufkochen und bei schwacher Hitze 25 Min. schmoren. Den Backofen auf 100° vorheizen.

4. Nudeln nach Packungsangabe in Salzwasser garen. Entenhaut im Ofen (Umluft 80°) 5-10 Min. erwärmen. Entenbolognese mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unter die Sauce rühren, mit Nudeln anrichten. Entenhaut dazu servieren.