

Rezept

# Spätzle mit Entenbrust

Ein Rezept von Spätzle mit Entenbrust, am 26.04.2024

## Zutaten

|                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| <b>400 g</b> Entenbrustfilet     | <b>1</b> Zwiebel                  |
| <b>2</b> Knoblauchzehen          | <b>6 Zweige</b> frischer Rosmarin |
| <b>12</b> schwarze Oliven        | <b>200 g</b> Spätzle              |
| Salz                             | Pfeffer                           |
| <b>150 ml</b> trockener Weißwein | <b>150 g</b> Sahne                |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1140 kcal

## Zubereitung

1. Für die Spätzle 3 l Wasser zum Kochen bringen.

---

2. Inzwischen das Entenbrustfilet kalt abspülen und trockentupfen. Das Fett abschneiden. Das Fleisch in dünne Scheiben, dann in sehr feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Den Rosmarin waschen und trockenschütteln, die Nadeln abzupfen und fein hacken. Die Oliven entsteinen und streifig schneiden.

---

3. Die Spätzle in dem gesalzenen kochenden Wasser nach Packungsanweisung bissfest garen.

---

4. Das Entenfett in einer beschichteten Pfanne 2-3 Min. auslassen und herausnehmen (es ist nicht zum Verzehr geeignet). Die Fleischstreifen im heißen Fett bei starker Hitze unter ständigem Rühren ca. 2 Min. braten. Aus der Pfanne nehmen, salzen und pfeffern, beiseite stellen.

---

5. Die Zwiebel, den Knoblauch und den Rosmarin im verbliebenen Fett unter Rühren glasig dünsten. Den Wein und die Sahne angießen, die Oliven einrühren. Die Sauce bei mittlerer Hitze offen in ca. 6 Min. sämig einkochen lassen.

---

6. Das Fleisch in die Sauce rühren und wieder erwärmen. Die Spätzle in ein Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Sauce servieren.