

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

ENTENBRUST AN KIRSCHSAUCE

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
1	1000 g	Entenbrust	Waschen, abtupfen, salzen und pfeffern. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
2	Alle	Entenbrustteile	Mit gemahlenem Rosmarin bestreuen, mit Honig bestreichen und in eine Auflaufform setzen. Auf der mittleren Schiene ca. 40-50 Minuten backen.
3	350 g (Abtropfgewicht)	Schattenmorellen aus dem Glas	In einen Kochtopf geben.
4	Eine	Gewürznelke	Zusammen mit
5	½ Stange	Zimt	Sowie
6	Der Schale einer	Biologischen Zitrone	Und
7	200 ml	Rotwein	Zufügen und zum Kochen bringen.
8	100 ml	Wasser	Zufügen und alles bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen.
9	Die ganze	Rotweinflüssigkeit	Durch ein Sieb in einen zweiten Kochtopf gießen.
10	Alle	Schattenmorellen	Samt dem Saft zu dem Rotweingemisch gießen.
11	1 EL	Honig	Zufügen und alles nochmals zum Kochen bringen.
12	2 EL	Speisestärke	In eine kleine Schüssel geben und mit etwas kaltem Wasser anrühren.
13	Das	Speisestärkegemisch	Mit Hilfe eines Schneebesens in die Kirschsauce einrühren und kurz aufkochen lassen.
14	Nach Geschmack	Salz	Zufügen und zu der fertigen Entenbrust servieren.

Kostenlose Vorschläge und individuelle Beratung!**Telefon: 04231/ 800566 oder Handy: 0162/ 6500583**