

Menüs und Büffets aller Art und aus aller Welt!

**ENTENBRUST IN CALVADOSSAUCE**

| <b>NR</b> | <b>MENGE</b>                                       | <b>ZUTAT</b>                             | <b>ZUBEREITUNG</b>  |
|-----------|--|--|---|
| 1         | Ca. 1 kg   | Entenbrust (oder ersatzweise Putenbrust) | Unter fließend kaltem Wasser waschen quer zur Faser durchschneiden und dann trocken tupfen.   |
| 2         | Alle   | Fleischstücke                            | Vorsichtig mit  |
| 3         | 1 EL frische<br><b>oder</b><br>1 TL<br>getrocknete | Thymianblätter                           | Fein hacken.  |
| 4         | Prisen von   | Salz, Pfeffer und Thymian                | Einreiben.  |
| 5         | 1 EL   | Bratfett                                 | In einer Pfanne erhitzen und alle Fleischstücke unter mehrmaligem wenden darin garen.   |
| 6         | 200 g  | Schalotten                               | Putzen, schälen, halbieren und in nicht zu feine Würfel schneiden.  |
| 7         | 4  | Säuerliche Äpfel                         | Waschen, putzen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.  |
| 8         | 1 EL   | Apfelessig                               | In eine Schüssel geben und  |
| 9         | Alle   | Apfelscheiben                            | Darin wenden, damit sie nicht braun werden.   |
| 10        | 1 EL   | Pflanzenöl                               | In einem breitem Topf erhitzen und zuerst   |
| 11        | Alle   | Schalottenwürfel                         | Darin glasig dünsten.   |
| 12        | Alle   | Apfelscheiben                            | Zu den Schalotten geben und   |
| 13        | 2-3 EL   | Calvados                                 | Zufügen. 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und bei schwacher Hitze weich dünsten.   |
| 14        | 1 TL   | Zucker                                   | Und   |
| 15        | 1 Tasse  | Hühnerfond oder -brühe                   | Zufügen und kurz erhitzen.  |
| 16        | Den gesamten                                       | Topfinhalt                               | In einen Mixbecher oder in eine kleine Rührschüssel geben, mit dem elektrischen Mixer pürieren und mit Hilfe eines Teigschabers zurück in den Kochtopf geben. |
| 17        | Ca. 400 ml   | Hühnerfond oder -brühe                   | Zufügen und mit dem Handschneebeesen unter Rühren aufkochen lassen.   |
| 18        | Restlicher   | Thymian                                  | In die Sauce einrühren.   |
| 19        | Alle   | Fleischstücke                            | Vorsichtig in die Sauce geben.  |
| 20        | Salz und Pfeffer                                   | Nach Geschmack                           | Zufügen und mit einer Kartoffelbeilage servieren.   |

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