

Weihnachtliche Entenbrust

mit Gewürzrotkohl und Kartoffeltalern



40-50min



3-4 Personen

Was wäre Weihnachten ohne Ente? Wir braten ein zartes Stück Brust und richten sie, wie sich das für den besten Tag im Jahr gehört, mit gewürztem Rotkohl und Knödel an. Die backen wir vorher jedoch noch knusprig. Fröhliche Weihnachten!

- 1,6
- 12
- 9

- Essig
- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

- Pfanne
- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- Kochtopf
- Messbecher

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 790kcal, Fett 34.5g,
Kohlenhydrate 72.9g, Eiweiß 43.9g



4. Kartoffeltaler zubereiten

2. Rotkohl zubereiten

5. Ente zubereiten

3. Lack herstellen

6. Ente zubereiten

Entenbrüste mit etwas Lack bestreichen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im Ofen, mit der Hautseite nach oben, ca. 10-15Min. im Ofen fertig garen. Dabei hin und wieder mit restlichem Lack bestreichen. Danach in Alufolie gewickelt ca. 5Min. ruhen lassen. In Tranchen schneiden, mit Talern und Kohl anrichten.