



WEIHNACHTEN



Glasiertes Entenbrustfilet

mit Apfelrotkohl und Knusperkartoffeln



30-40min



2 Personen

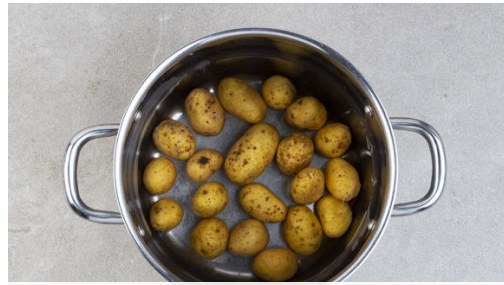
Du möchtest in der Weihnachtswoche etwas Besonderes kochen, aber nicht gleich stundenlang in der Küche stehen? Das verstehen wir gut, denn jetzt ist auch die Zeit für fröhliche Geselligkeit! Perfekt also, wenn du keine Kompromisse eingehen musst und eine köstlich glasierte Entenbrust mit leckerem Apfelrotkohl und knusprig gebackenen Drillingen mühelos und in nur 30 bis 40 Minuten zubereiten kannst. Genieße das Fest!

- 500g Drillinge
- 1 Packung Rotkohl
- 1 Apfel
- 1 Zwiebel
- 1 Päckchen Hühnerbrühwürstchen
- 1 Päckchen „Aladdin“-Gewürzmischung
- 1 Packung Entenbrustfilet
- 1 Päckchen Sojasauce ^{1,6}
- 1 Päckchen Ahornsirup

- 1-2EL Butter ⁷
- ½EL Weizenmehl ¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- mittelgroßer Kochtopf
- mittelgroße ofenfeste Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 900kcal, Fett 49.4g,
Kohlenhydrate 67.1g, Eiweiß 41.0g



1. Kartoffeln vorkochen

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** in einem mittelgroßen Topf mit kaltem, leicht gesalzenem Wasser bedecken. Das Wasser bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und die **Kartoffeln** ca. 10Min. köcheln lassen.



4. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** in ein Sieb abgießen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. **Jede Kartoffel** z. B. mit einem Glas ca. 1,5cm platt drücken. Die **Kartoffeln** mit 1-2EL Olivenöl beträufeln, mit Salz würzen und im Ofen 15-20Min. knusprig backen.



2. Rotkohl reiben

Den **Rotkohl** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Den **Apfel** vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in feine Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Das **Brühgewürz** in 400ml heißem Wasser auflösen.



5. Entenbrust braten

Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hautseite vorsichtig mit einem scharfen Messer einschneiden und das **Fleisch** auf der Hautseite in einer mittelgroßen ofenfesten Pfanne mit 1-2EL Olivenöl 1-2Min. scharf anbraten, dann wenden und noch 1Min. braten. Auf einem Teller beiseitestellen.



3. Rotkohl kochen

In einem weiteren mittleren Topf die **Apfelscheiben** und die **Zwiebeln** mit 1-2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Den **Rotkohl** dazugeben und **200ml Brühe** angießen. Abgedeckt 15Min. köcheln lassen, dann noch ca. 5Min. ohne Deckel die Flüssigkeit fast vollständig verdampfen lassen. Mit der **Gewürzmischung nach Geschmack**, 1 Prise Zucker sowie Salz und Pfeffer würzen.



6. Sauce zubereiten

1/2EL Mehl in die Pfanne geben und mit der **restlichen Brühe** ablöschen. Mit **Sojasauce nach Geschmack** würzen und aufkochen lassen. Die **Ente** mit der Haut nach oben hineinlegen, den **Ahornsirup** und **etwas Gewürz** darübergeben, dann 8-10Min. im Ofen garen. Noch ca. 2Min. ruhen lassen, dann in Tranchen schneiden und mit den **Kartoffeln**, dem **Rotkohl** und der **Sauce** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**